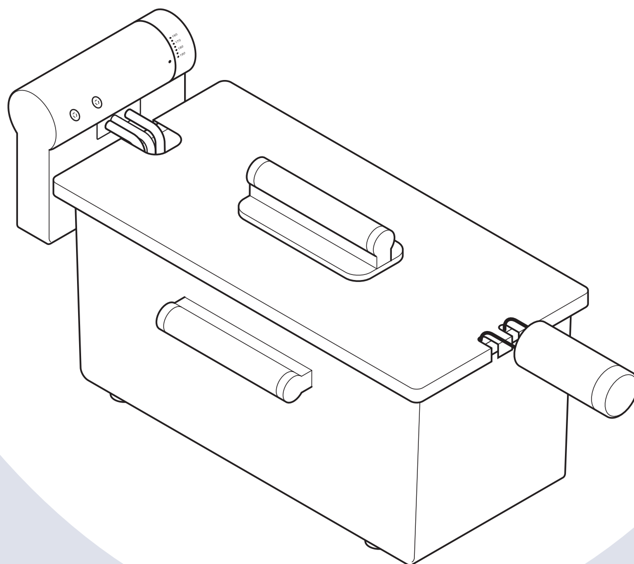
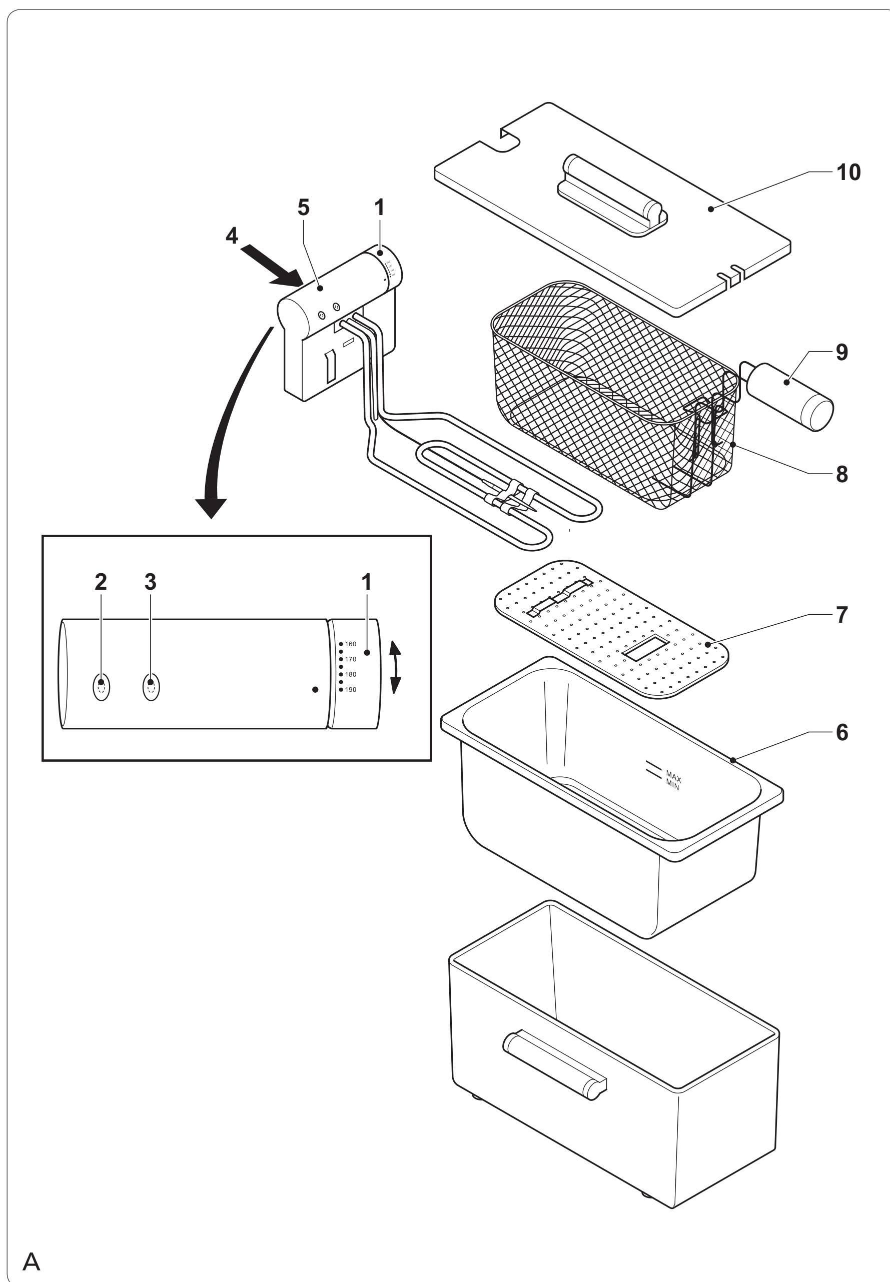
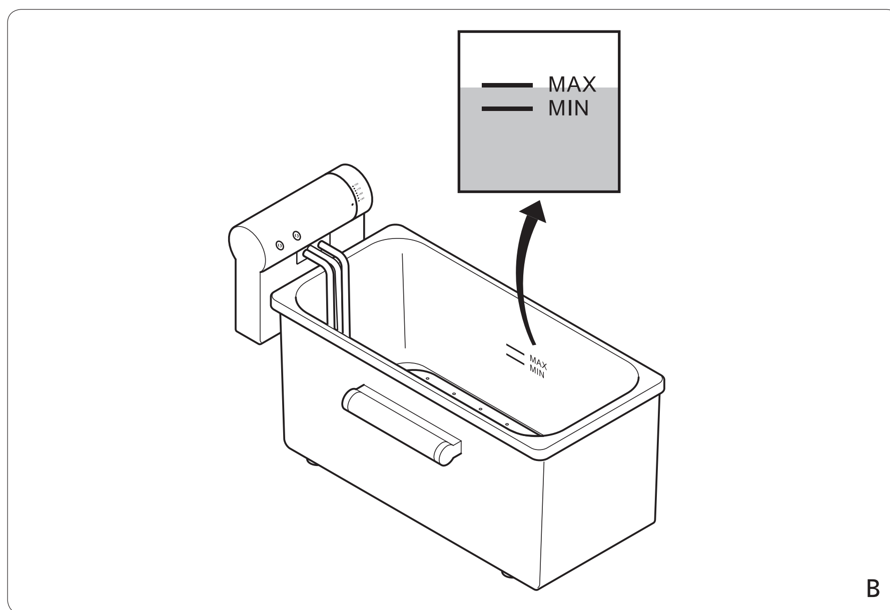


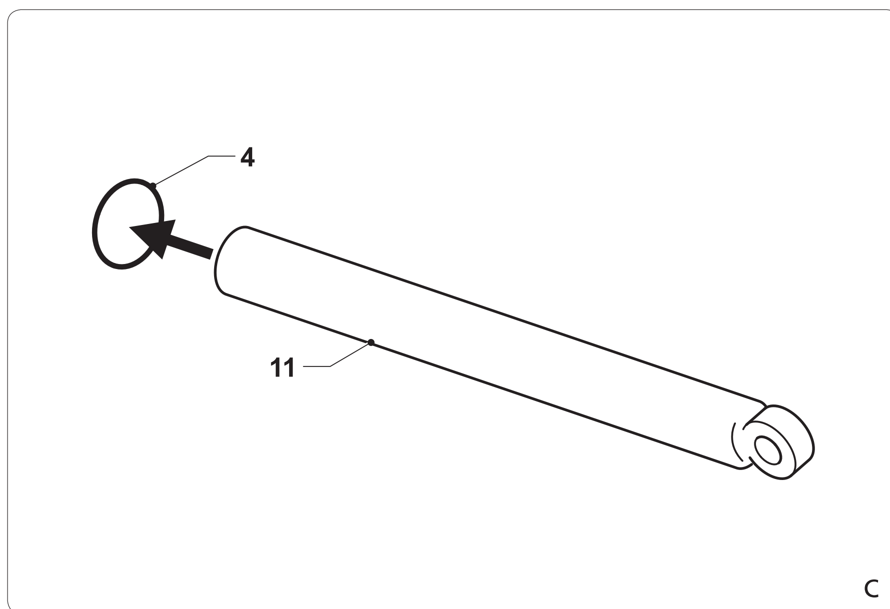


183726 Princess
Easy Fryer 3L



PRINCESS®





PRINCESS®

Gefeliciteerd!

U heeft een apparaat van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit apparaat.

Beschrijving (fig. A)

Uw 183726 Princess friteuse is ontworpen voor het frituren van voedsel met behulp van olie of vloeibaar vet. Het apparaat is niet geschikt voor het frituren van voedsel met behulp van vast vet. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. De maximale capaciteit van het apparaat is 3 liter. De maximale hoeveelheid verse frites bedraagt 900 gram. De maximale hoeveelheid bevroren frites bedraagt 600 gram.

1. Draaischijf thermostaat
2. Stroomindicator
3. Temperatuurindicator
4. Resetknop
5. Elektronische bedieningsunit
6. Verwijderbare pan
7. Veiligheidsfilter
8. Mand
9. Handgreep mand
10. Deksel

Eerste gebruik

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.

- Reinig het apparaat. Zie het gedeelte ”Reiniging en onderhoud”.
- Reinig de accessoires. Zie het gedeelte ”Reiniging en onderhoud”.

Assemblage

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor assemblage altijd de netstekker uit het stopcontact.

De friteuse heeft een ’koude zone’ in de bodem van het apparaat. De ’koude zone’ is een zone waarin grotere voedseldeeltjes zinken en de lagere temperatuur voorkomt dat de voedseldeeltjes worden verbrand door de olie of het vloeibare vet. Friteuses met een ’koude zone’ hebben veel voordelen, maar vereisen tevens speciale aandacht. Friteuses met een ’koude zone’ zijn gevoelig voor water, aangezien het verwarmingselement wordt ondergedompeld in olie of vloeibaar vet. Water kan door verschillende oorzaken in aanraking komen met de olie of het vloeibare vet:

- Het meeste voedsel, met name aardappelen, bevat van nature water.
- Condensatie van hete stoom.
- IJsdeeltjes in bevroren voedsel.
- Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet grondig gedroogd.
- De verwijderbare pan wordt na reiniging niet grondig gedroogd.
- Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt.

Indien water in aanraking komt met de olie of het vloeibare vet, kan de substantie overmatig gaan spetteren, bruisen of overlopen.
Ter perfectionering van de friteuses heeft Princess een speciaal veiligheidsfilter ontwikkeld dat de temperatuur van de ’koude zone’ verder omlaag brengt en de waterdeeltjes fijner verdeelt. Het veiligheidsfilter voorkomt dat de substantie zal spetteren, bruisen of overlopen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Ververs regelmatig de olie of het vloeibare vet.
- Reinig regelmatig het veiligheidsfilter. Zorg ervoor dat de openingen in het veiligheidsfilter niet worden geblokkeerd.

- Plaats de verwijderbare pan (6) in het apparaat.
- Plaats het veiligheidsfilter (7) op de bodem van de verwijderbare pan (6).
- Monteer de elektronische bedieningsunit (5) op het apparaat.
- Monteer de handgreep (9) op de mand (8). Plaats de mand (8) in de verwijderbare pan (6).
- Plaats het deksel (10) op het apparaat.

Gebruik

In- en uitschakelen (fig. A)
Het apparaat is voorzien van een thermostaat die de olie of het vloeibare vet op de gewenste temperatuur houdt.

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:
- Gebruik het apparaat niet wanneer de verwijderbare pan niet met olie of vloeibaar vet gevuld is.

- Plaats de netstekker in het stopcontact. De stroomindicator (2) gaat branden.
- Voor het inschakelen van het apparaat draait u de draaischijf (1) van de thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen. De temperatuurindicator (3) blijft aan terwijl de thermostaat de olie of het vloeibare vet verhit. De temperatuurindicator (3) gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Terwijl het apparaat is ingeschakeld, zal de temperatuurindicator (3) aan- en uitgaan wanneer de thermostaat de verwarmingselementen in- en uitschakelt om de gewenste temperatuur te behouden.
- Voor het uitschakelen van het apparaat draait u de draaischijf (1) van de thermostaat naar de uit-positie. Zorg ervoor dat de stippen op de draaischijf (1) en de elektronische bedieningsunit (5) zich op een lijn bevinden. De temperatuurindicator (3) gaat uit.
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact. De spanningsindicator (2) gaat uit.

Instellen van de temperatuur (fig. A)
De temperatuur kan worden ingesteld tussen 160 °C en 190 °C.
- Draai de draaischijf (1) van de thermostaat om de temperatuur in te stellen. De temperatuurindicator (3) gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Frituurtemperatuur

Voedsel	Temperatuur (°C)
Frites (voorbakken)	170
Frites (afbakken)	175
Fondue parmesan	170
Kaaskroketten	170
Aardappelkroketten	175
Vleeskroketten	175
Viskroketten	175
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignets	180
Garnalenbeignets	180
Frikandellen	180
Kip	170

Voor de beste verse frites wordt aanbevolen als volgt te werk te gaan:
- Frituur de frites op 170 °C gedurende 5-10 minuten. Schud de mand zodat de frites van elkaar loskomt. Laat de frites even in een schaal afkoelen.
- Frituur de frites op 175 °C gedurende 2-4 minuten. Schud de mand zodat de frites van elkaar loskomt. Laat de frites even in een schaal afkoelen.

Resetten van het apparaat (fig. C)
Indien het apparaat niet juist werkt of indien zich een fout voordoet, kan het apparaat worden gereset.
- Druk op de resetknop (4) op de elektronische bedieningsunit (5) om het apparaat te resetten. Gebruik het resetstokje (11).

Aanwijzingen voor gebruik
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Vul de verwijderbare pan met olie of vloeibaar vet. Zorg ervoor dat het peil van de olie of het vloeibare vet zich tussen de minimum-markering en de maximummarkering op de verwijderbare pan bevindt (fig. B).
- Plaats het deksel op het apparaat.
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De spanningsindicator gaat branden.

- Stel de gewenste temperatuur in. Raadpleeg de verpakking van het voedsel voor de gewenste temperatuur en de gewenste tijd. De temperatuurindicator gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Laat het apparaat ongeveer 15 minuten voorverwarmen met de olie of het vloeibare vet op de gewenste temperatuur.
- Verwijder ijs van bevroren voedsel en droog het voedsel om te voorkomen dat hete olie of heet vloeibaar vet gaat spetteren.
- Vul de mand met het voedsel.
- Plaats de mand in het apparaat.
- Plaats het deksel op het apparaat.
- Verwijder na het einde van het proces het deksel van het apparaat.
- Verwijder de mand uit het apparaat.
- Houd de handgreep van de mand vast en schud de mand met het voedsel om overvloedige olie of overvloedig vloeibaar vet te verwijderen.
- Leeg de mand op een bord of een schaal.
- Herhaal de bovenstaande stappen voor het frituren van meer voedsel. Controleer regelmatig of het peil van de olie of het vloeibare vet zich tussen de minimum-markering en de maximummarkering op de verwijderbare pan bevindt (fig. B). Vul indien nodig meer olie of vloeibaar vet bij.
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Succesgeheimen van de Nederlandse topkok Cas Spijkers

- Gebruik plantaardige olie, zoals arachide-olie, maïsolie of sojaolie voor de lekkerste resultaten.
- Frituur het voedsel altijd op de juiste temperatuur. Zorg ervoor dat het voedsel zich in de mand bevindt tijdens de automatische opwarmingstijd. Aangezien het deksel tijdens het frituurproces op het apparaat blijft, raakt er geen warmte verloren en is de automatische opwarmingstijd kort.
- Ontdooi het voedsel voor gebruik voor de gezondste resultaten.
- Frituur voorgekookte frites niet meer dan een keer. Bak verse frites altijd voor.
- Vul de mand niet met te veel voedsel om ongewenste bakresultaten te vermijden.
- Ververs regelmatig de olie of het vloeibare vet voor de gezondste resultaten. Vervang de olie of het vloeibare vet altijd na het frituren van rauwe snacks zoals kippenpootjes.
- Houd de olie of het vloeibare vet langer vers door de olie of het vloeibare vet na gebruik te zeven om voedselresten te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de mand, het veiligheidsfilter en de verwijderbare pan in sop.
- Reinig het apparaat, de elektronische bedieningsunit en het deksel met een zachte, vochtige doek en een paar druppels afwasmiddel.
- Droog het apparaat en de accessoires grondig.
- Assembleer het apparaat.
- Berg het apparaat op op een droge en vorstvrije plaats, buiten bereik van kinderen.

Verversen van olie of vloeibaar vet

De olie of het vloeibare vet moet steeds na 4 keer gebruiken worden ververst.

- Verwijder het deksel, de mand en de elektronische bedieningsunit van het apparaat.
- Verwijder de verwijderbare pan uit het apparaat.
- Verwijder het veiligheidsfilter uit de verwijderbare pan.
- Doe de olie of het vloeibare vet in een bewaarbak. Werp de olie of het vloeibare vet weg.
- Reinig het veiligheidsfilter in sop.
- Reinig de verwijderbare pan in sop.
- Droog de accessoires grondig.
- Assembleer het apparaat.
- Vul de verwijderbare pan met verse olie of vers vloeibaar vet kort voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde kennis en ervaring kan gevaar veroorzaken. Personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid moeten uitdrukkelijke instructies geven of toezicht houden op het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.

Elektrische veiligheid

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1 mm^2).
- Installeer voor extra bescherming een reststroomvoorziening (RCD) met een nominale bedrijfsstroom die kleiner is dan of gelijk is aan 30 mA.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.

- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontagewerkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

Veiligheidsinstructies voor friteuses

- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Bedek het apparaat niet.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
- Gebruik uitsluitend olie of vloeibaar vet. Gebruik geen vast vet. Het gebruik van plantaardige oliën, zoals zonnebloemolie, olijfolie, sesamolie en koolzaadolie is toegestaan.
- Verwijder ijs van bevroren voedsel en droog het voedsel om te voorkomen dat hete olie of heet vloeibaar vet gaat spetteren.
- Pas op voor spetters wanneer u voedsel in het apparaat met hete olie of heet vloeibaar vet plaatst.
- Pas op voor hete delen. De oppervlakken die zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool voor hete oppervlakken worden heet tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
  Het buitenoppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess appliance. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this appliance for many years.

Description (fig. A)

Your 183726 Princess deep fryer been designed for deep-frying food using oil or liquid fat.
The appliance is not suitable for deep-frying food using solid fat. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.
The maximum capacity of the appliance is 3 litres. The maximum quantity for fresh chips is 900 grams. The maximum quantity for frozen chips is 600 grams.

1. Thermostat dial
2. Power indicator
3. Temperature indicator
4. Reset button
5. Electronic control unit
6. Removable pan
7. Safety filter
8. Basket
9. Basket grip
10. Lid

Initial use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.

• Clean the appliance. Refer to the section ”Cleaning and maintenance”.
• Clean the accessories. Refer to the section ”Cleaning and maintenance”.

Assembly

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before assembly, always remove the mains plug from the wall socket.

The deep fryer has a ’cold zone’ at the bottom of the appliance. The ’cold zone’ is a zone where larger food particles sink and the lower temperature keeps them from being burnt by the oil or the liquid fat. Deep fryers with a ’cold zone’ have many advantages, but also require special attention. Deep fryers with a ’cold zone’ are sensitive to water as the heating element is immersed in oil or liquid fat. Water can get in touch with the oil or the liquid fat due to various causes:

- Most food, especially potatoes, naturally contains water.
- Condensation of hot steam.
- Ice particles in frozen food.
- Food is washed but not dried thoroughly before use.
- The removable pan is not dried thoroughly after cleaning.
- The wrong type of oil or liquid fat is used.

If water gets in touch with the oil or the liquid fat, the substance may start to splash, effervesce or overflow excessively. In order to optimise the deep fryers, Princess has developed a special safety filter which further decreases the temperature of the ’cold zone’ and distributes water particles more effectively. The safety filter prevents the substance from splashing, effervescing or overflowing.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Regularly change the oil or the liquid fat.
- Regularly clean the safety filter. Make sure that the openings in the safety filter are not blocked.

• Place the removable pan (6) into the appliance.
• Place the safety filter (7) onto the bottom of the removable pan (6).
• Mount the electronic control unit (5) to the appliance.
• Mount the basket grip (9) to the basket (8). Place the basket (8) into the removable pan (6).
• Place the lid (10) onto the appliance.

Use

Switching on and off (fig. A)

The appliance is equipped with a thermostat that keeps the oil or the liquid fat at the required temperature.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Do not use the appliance when the removable pan is not filled with oil or liquid fat.

- Insert the mains plug into the wall socket. The power indicator (2) comes on.
- To switch on the appliance, turn the thermostat dial (1) to set the required temperature. The temperature indicator (3) remains on while the thermostat heats the oil or the liquid fat. The temperature indicator (3) goes off when the oil or the liquid fat has reached the required temperature.
- While the appliance is switched on, the temperature indicator (3) will illuminate and extinguish as the thermostat switches on and off to maintain the required temperature.
- To switch off the appliance, turn the thermostat dial (1) to the off position. Make sure that the dots on the thermostat dial (1) and the electronic control unit (5) are aligned. The temperature indicator (3) goes off.
- Remove the mains plug from the wall socket. The power indicator (2) goes off.

Setting the temperature (fig. A)

The temperature can be adjusted from 160 °C to 190 °C.

- Turn the thermostat dial (1) to set the temperature. The temperature indicator (3) goes off when the oil or the liquid fat has reached the required temperature.

Deep-frying temperature

Food	Temperature (°C)
Chips (pre-frying)	170
Chips (final frying)	175
Parmesan fondue	170
Cheese croquettes	170
Potato croquettes	175
Meat croquettes	175
Fish croquettes	175
Fish	170
Fish fingers	180
Cheese fritters	180
Prawn fritters	180
Minced-meat hot dogs	180
Chicken	170

For the best fresh chips, it is recommended to proceed as follows:

- Deep-fry the chips at 170 °C for 5-10 minutes. Shake the basket to loosen the chips. Allow the chips to cool down in a bowl for a short period.
- Deep-fry the chips at 175 °C for 2-4 minutes. Shake the basket to loosen the chips. Allow the chips to cool down in a bowl for a short period.

Resetting the appliance (fig. C)

If the appliance does not function properly or if an error occurs, the appliance can be reset.

- Press the reset button (4) on the electronic control unit (5) to reset the appliance. Use the reset stick (11).

Hints for use

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Fill the removable pan with oil or liquid fat. Make sure that the oil/liquid fat level is between the minimum mark and the maximum mark on the removable pan (fig. B).
- Place the lid onto the appliance.
- Insert the mains plug into the wall socket. The power indicator comes on.

- Set the required temperature. Consult the food packaging for the required temperature and the required time. The temperature indicator goes off when the oil or the liquid fat has reached the required temperature.
- Allow the appliance to pre-heat for approximately 15 minutes with the oil or liquid fat at the required temperature.
- Remove ice from frozen food and dry the food to avoid splashing of hot oil or liquid fat.
- Fill the basket with the food.
- Place the basket into the appliance.
- Place the lid onto the appliance.
- If the process is completed, remove the lid from the appliance.
- Remove the basket from the appliance.
- Hold the basket grip and shake the basket with the food to remove excessive oil or liquid fat.
- Empty the basket onto a plate or a dish.
- If you want to deep-fry more food, repeat the above steps. Regularly check whether the oil/liquid fat level is between the minimum mark and the maximum mark on the removable pan (fig. B). If necessary, add more oil or liquid fat.
- After use, switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

Secrets of success from Dutch top cook Cas Spijkers

- Use liquid vegetable oil, such as peanut oil, corn oil or soya oil for the tastiest results.
- Always deep-fry the food at the right temperature. Make sure that the food is in the basket during the automatic heat-up time. As the lid stays on the appliance during the deep-frying process, no heat is lost and the automatic heat-up time is short.
- Defrost the food before use for the healthiest results.
- Do not deep-fry pre-cooked chips more than once. Always pre-fry fresh chips.
- Do not fill the basket with too much food to avoid undesired frying results.
- Regularly refresh the oil or the liquid fat for the healthiest results. Always change the oil or the liquid fat after deep-frying raw snacks like chicken legs.
- Keep the oil or the liquid fat fresh for a longer period by sieving it after use to remove food residues.

Cleaning and maintenance

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the basket, the safety filter and the removable pan in soapy water.
- Clean the appliance, the electronic control unit and the lid with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid.
- Thoroughly dry the appliance and the accessories.
- Assemble the appliance.
- Store the appliance in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Refreshing oil or liquid fat

The oil or the liquid fat must be refreshed after every 4 uses.

- Remove the lid, the basket and the electronic control unit from the appliance.
- Remove the removable pan from the appliance.
- Remove the safety filter from the removable pan.
- Put the oil or the liquid fat in a container. Dispose of the oil or the liquid fat.

- Clean the safety filter in soapy water.
- Clean the removable pan in soapy water.
- Thoroughly dry the accessories.
- Assemble the appliance.
- Fill the removable pan with fresh oil or liquid fat just before using the appliance again.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1 mm^2).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for deep fryers

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Do not cover the appliance.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Only use oil or liquid fat. Do not use solid fat. It is allowed to use vegetable oils, such as sunflower oil, olive oil, sesame oil, and rapeseed oil.

- Remove ice from frozen food and dry the food to avoid splashing of hot oil or liquid fat.
- Beware of splashes when putting food in the appliance with hot oil or liquid fat.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

U.K. Wiring instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	**NEUTRAL**
BROWN	**LIVE**
GREEN/YELLOW	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (⏚) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

If a 13 Amp (BS1363) plug is used, a 13 Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the distribution board.

Warning! This appliance must be earthed.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un appareil Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de cet appareil.

Description (fig. A)

Votre friteuse 183726 Princess a été conçue pour la friture des aliments dans l'huile ou la graisse liquide. L'appareil n'est pas adapté à la friture des aliments avec une graisse solide. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique. L'appareil présente une capacité maximum de 3 litres. La quantité maximum de frites fraîches est de 900 grammes. La quantité maximum de frites surgelées est de 600 grammes.

1. Molette de thermostat
2. Témoin d'alimentation
3. Témoin de température
4. Bouton de réinitialisation
5. Unité de commande électronique
6. Cuve amovible
7. Filtre de sécurité
8. Panier
9. Poignée de panier
10. Couvercle

Utilisation initiale

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.

• Nettoyez l'appareil. Consultez la section ”Nettoyage et entretien”.
• Nettoyez les accessoires. Consultez la section ”Nettoyage et entretien”.

Montage

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le montage, débranchez toujours la fiche secteur de la prise murale.

Le fond de la friteuse comporte une' zone froide'. Dans la 'zone froide', les particules d'aliments les plus grandes coulent et la température inférieure les empêchent de brûler dans l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses comportant une 'zone froide' présentent divers avantages mais requièrent également un surcroît d'attention. Les friteuses comportant une 'zone froide' sont sensibles à l'humidité car l'élément chauffant est plongé dans l'huile ou la graisse liquide. De l'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide pour diverses raisons :

- La plupart des aliments, spécialement les pommes de terre, contiennent naturellement de l'eau.
- Condensation de vapeur chaude.
- Particules de glace sur les aliments surgelés.
- Les aliments sont nettoyés mais pas suffisamment séchés avant utilisation.
- La cuve amovible n'est pas suffisamment séchée après le nettoyage.
- Un type d'huile ou de graisse liquide erroné est employé.

Si l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide, la substance peut provoquer des éclaboussures, entrer en effervescence ou déborder. Afin d'optimiser les friteuses, Princess a développé un filtre de sécurité spécial pour réduire encore la température de la 'zone froide' et distribuer plus efficacement les particules d'eau. Le filtre de sécurité empêche la substance de provoquer des éclaboussures, d'entrer en effervescence et de déborder.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Nettoyez régulièrement le filtre de sécurité. Vérifiez que les ouvertures du filtre de sécurité ne sont pas bouchées.

• Placez la cuve amovible (6) dans l'appareil.
• Placez le filtre de sécurité (7) au fond de la cuve amovible (6).
• Montez l'unité de commande électronique (5) dans l'appareil.
• Montez la poignée du panier (9) sur le panier (8). Placez le panier (8) dans la cuve amovible (6).
• Placez le couvercle (10) sur l'appareil.

Utilisation

Mise en marche et arrêt (fig. A)
L'appareil comporte un thermostat maintenant l'huile ou la graisse liquide à la température requise.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :
- N'utilisez pas l'appareil si la cuve amovible n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.

- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation (2) s'allume.
- Pour mettre l'appareil en marche, tournez la molette du thermostat (1) sur la température requise. Le témoin de température (3) reste allumé tant que le thermostat chauffe l'huile ou la graisse liquide. Le témoin de température (3) s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.
- Tant que l'appareil est sous tension, le témoin de température (3) est allumé. Il s'éteint à mesure que le thermostat s'allume puis s'éteint afin d'entretenir la température requise.
- Pour arrêter l'appareil, tournez la molette du thermostat (1) à fond sur la position d'arrêt. Assurez-vous que les points sur la molette du thermostat (1) et l'unité de commande électronique (5) sont alignés. Le témoin de température (3) s'éteint.
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale. Le témoin d'alimentation (2) s'éteint.

Réglage de la température (fig. A)
La température est réglable entre 160 °C et 190 °C.
- Tournez la molette du thermostat (1) pour régler la température. Le témoin de température (3) s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.

Température de friture

Aliment	Température (°C)
Frites (préfriture)	170
Frites (friture finale)	175
Fondue au Parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Croquettes de pommes de terre	175
Croquettes de viande	175
Croquettes de poisson	175
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignets au fromage	180
Beignets aux crevettes	180
Hot dogs de viande hachée	180
Poulet	170

Pour obtenir les meilleures frites fraîches, nous vous recommandons de procéder comme suit :
- Faites frire les frites à 170 °C pendant 5 à 10 minutes. Secouez le panier pour décoller les frites entre elles. Laissez les frites refroidir brièvement dans un bol.
- Faites frire les frites à 175 °C pendant 2 à 4 minutes. Secouez le panier pour décoller les frites entre elles. Laissez les frites refroidir brièvement dans un bol.

Réinitialisation de l'appareil (fig. C)
Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou en cas d'erreur, l'appareil peut être réinitialisé.
- Appuyez sur le bouton de réinitialisation (4) de l'unité de commande électronique (5) pour réinitialiser l'appareil. Utilisez la tige de réinitialisation (11).

Conseils d'usage
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Remplissez la cuve amovible avec l'huile ou la graisse liquide. Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse liquide est entre les repères minimum et maximum sur la cuve amovible (fig. B).
- Remettez le couvercle sur l'appareil.

FR

- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation s'allume.
- Positionnez la température requise. Consultez l'emballage des aliments pour connaître la température et la durée requises. Le témoin de température s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.
- Laissez l'appareil préchauffer environ 15 minutes avec l'huile ou la graisse liquide à la température requise.
- Éliminez la glace des aliments surgelés et séchez-les pour éviter les éclaboussures d'huile ou de graisse liquide.
- Remplissez le panier avec les aliments.
- Placez le panier dans l'appareil.
- Remettez le couvercle sur l'appareil.
- Une fois le processus terminé, retirez le couvercle de l'appareil.
- Retirez le panier de l'appareil.
- Tenez la poignée du panier et secouez-le avec les aliments pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse liquide.
- Videz le panier sur un plat ou dans une assiette.
- Si vous souhaitez frire davantage d'aliments, répétez les étapes précédentes. Assurez-vous régulièrement que le niveau d'huile ou de graisse liquide est entre les repères minimum et maximum sur la cuve amovible (fig. B). Si nécessaire, ajoutez davantage d'huile ou de graisse liquide.
- Après usage, arrêtez toujours l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.

Les secrets de la réussite du grand chef hollandais Cas Spijkers

- Utilisez une huile végétale liquide, comme de l'huile d'arachide, de maïs ou de soja pour obtenir des résultats délicieux.
- Faites toujours frire les aliments à la bonne température. Assurez-vous que les aliments sont dans le panier pendant la durée de préchauffage automatique. Comme le couvercle reste sur l'appareil pendant le processus de friture, aucune chaleur ne se perd et la durée de préchauffage automatique est courte.
- Pour qu'ils soient encore plus sains, décongelez les aliments avant de les utiliser.
- Ne faites pas frire des frites précuites plus d'une fois. Faites toujours préfrire les frites fraîches.
- Ne remplissez pas le panier avec trop d'aliments pour éviter une friture décevante.
- Pour une cuisine encore plus saine, remplacez régulièrement l'huile ou la graisse liquide. Changez toujours l'huile ou la graisse liquide après avoir frit des aliments crus comme les pilons de poulet.
- Préservez la fraîcheur de l'huile ou de la graisse liquide pendant une période prolongée en la filtrant après utilisation pour éliminer les résidus d'aliments.

Nettoyage et entretien

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.

- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez le panier, le filtre de sécurité et la cuve amovible à l'eau savonneuse.
- Nettoyez l'appareil, l'unité de commande électronique et le couvercle avec un chiffon doux et humide et quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement l'appareil et les accessoires.
- Assemblez l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l'abri du gel.

FR

Rafraîchissement de l’huile ou de la graisse liquide

L’huile ou la graisse liquide doit être rafraîchie toutes les 4 utilisations.

- Retirez le couvercle, le panier et l’unité de commande de l’appareil.
- Retirez la cuve amovible de l’appareil.
- Retirez le filtre de sécurité de la cuve amovible.
- Versez l’huile ou la graisse liquide dans un conteneur. Mettez l’huile ou la graisse liquide au rebut.
- Nettoyez le filtre de sécurité à l’eau savonneuse.
- Nettoyez la cuve amovible à l’eau savonneuse.
- Séchez soigneusement les accessoires.
- Assemblez l’appareil.
- Remplissez la cuve amovible avec de l’huile ou de la graisse liquide fraîche avant d’utiliser à nouveau l’appareil.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l’appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N’utilisez pas l’appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- N’utilisez pas l’appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- L’emploi de cet appareil par des enfants ou des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l’expérience nécessaires est potentiellement dangereux. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur fournir des instructions explicites voire les surveiller pour utiliser l’appareil.
- N’utilisez pas l’appareil à proximité d’une baignoire, d’une douche, d’un lavabo ou d’autres récipients contenant de l’eau.
- Ne plongez pas l’appareil dans l’eau ou autres liquides. Si l’appareil est plongé dans l’eau ou d’autres liquides, ne retirez pas l’appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l’appareil est plongé dans l’eau ou autre liquide, ne l’utilisez pas à nouveau.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l’appareil.
- L’appareil n’est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Connectez l’appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d’un diamètre adapté (au moins 3 x 1 mm^2).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale ne dépassant pas 30 mA.
- Assurez-vous que l’eau ne peut pas s’infiltrer dans les contacts de prise du cordon d’alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d’alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d’alimentation ne pend pas sur le bord d’un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu’un accidentellement.
- Maintenez le cordon d’alimentation à l’écart de la chaleur, de l’huile et des bords tranchants.
- N’utilisez pas l’appareil si le cordon d’alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d’alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d’alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.

- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Instructions de sécurité pour les friteuses

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse liquide. N'utilisez pas de graisse solide. Vous pouvez utiliser des huiles végétales (tournesol, olive, sésame et colza).
- Éliminez la glace des aliments surgelés et séchez-les pour éviter les éclaboussures d'huile ou de graisse liquide.
- Attention aux éclaboussures lorsque vous placez des aliments dans l'appareil contenant de l'huile ou de la graisse liquide.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder aux appareils rangés.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Gerät erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Gerät finden.

Beschreibung (Abb. A)

Ihre 183726 Princess Friteuse wurde zum Frittieren von Lebensmitteln unter Verwendung von Öl oder Flüssigfett konstruiert. Das Gerät ist nicht zum Frittieren von Lebensmitteln unter Verwendung von festem Fett geeignet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.
Das maximale Fassungsvermögen des Geräts beträgt 3 Liter. Die maximale Menge an frischen Pommes Frites beträgt 900 Gramm. Die maximale Menge an gefrorenen Pommes Frites beträgt 600 Gramm.

1. Thermostatregler
2. Stromanzeige
3. Temperaturanzeige
4. Rückstellschalter
5. Elektronische Steuereinheit
6. Herausnehmbare Wanne
7. Sicherheitsfilter
8. Korb
9. Korbgriff
10. Deckel

Erster Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt ”Reinigung und Wartung”.
- Reinigen Sie das Zubehör. Siehe Abschnitt ”Reinigung und Wartung”.

Zusammenbau

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau immer den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

Die Fritteuse weist unten im Gerät eine ’Kaltzone’ auf. Die ’Kaltzone’ ist eine Zone, in der größere Speisepartikel versinken. Die niedrigere Temperatur sorgt dafür, dass diese Partikel nicht vom Öl oder Flüssigfett verbrannt werden. Fritteusen mit einer ’Kaltzone’ haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Fritteusen mit einer ’Kaltzone’ reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigfett eingetaucht ist. Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommen:

- Die meisten Speisen, besonders Kartoffeln, enthalten naturgemäß Wasser.
- Kondensation von heißem Dampf.
- Eispartikel in gefrorenem Lebensmittel.
- Die Speise wurde vor dem Gebrauch gewaschen aber nicht gründlich getrocknet.
- Die herausnehmbare Wanne wurde nach der Reinigung nicht gründlich getrocknet.
- Es wurde das falsche Öl oder Flüssigfett verwendet.

Falls Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt, kann die Substanz spritzen, übersprudeln oder überlaufen. Um Fritteusen zu optimieren, hat Princess einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der ’Kaltzone’ weiter herabsetzt und Wasserpartikel wirksamer verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz verspritzt, übersprudelt oder überläuft.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Wechseln Sie regelmäßig das Öl oder Flüssigfett.
- Reinigen Sie regelmäßig den Sicherheitsfilter. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen im Sicherheitsfilter nicht verstopft sind.

- Setzen Sie die herausnehmbare Wanne (6) in das Gerät ein.
- Legen Sie den Sicherheitsfilter (7) auf den Boden der herausnehmbaren Wanne (6).
- Bringen Sie die elektronische Steuereinheit (5) am Gerät an.
- Bringen Sie den Korbgriff (9) am Korb (8) an. Setzen Sie den Korb (8) in die herausnehmbare Wanne (6) ein.
- Bringen Sie den Deckel (10) auf dem Gerät an.

Gebrauch

Ein- und Ausschalten (Abb. A)
Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der das Öl oder Flüssigfett auf der gewünschten Temperatur hält.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die herausnehmbare Wanne nicht mit Öl oder Flüssigfett gefüllt ist.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Stromanzeige (2) leuchtet auf.
- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Thermostatregler (1) auf die erforderliche Temperatur. Die Temperaturanzeige (3) bleibt eingeschaltet, während der Thermostat das Öl oder Flüssigfett erhitzt. Die Temperaturanzeige (3) erlischt, sobald das Öl oder Flüssigfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Solange das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet und erlischt die Temperaturanzeige (3), wenn der Thermostat ein- und ausschaltet, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Thermostatregler (1) in die Aus-Position. Vergewissern Sie sich, dass die Punkte am Thermostatregler (1) mit der elektronischen Steuereinheit (5) ausgerichtet sind. Die Temperaturanzeige (3) erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Die Betriebsanzeige (2) erlischt.

Einstellen der Temperatur (Abb. A)
Die Temperatur kann von 160 °C bis 190 °C eingestellt werden.
- Drehen Sie den Thermostatregler (1), um die Temperatur einzustellen. Die Temperaturanzeige (3) erlischt, sobald das Öl oder Flüssigfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Frittiertemperatur

Lebensmittel	Temperatur (°C)
Pommes Frites (Vorfrittieren)	170
Pommes Frites (Fertigfrittieren)	175
Parmesanfondue	170
Käsekroketten	170
Kartoffelkroketten	175
Fleischkroketten	175
Fischkroketten	175
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Frittierter Käse	180
Frittierte Garnelen	180
Hot Dogs aus Hackfleisch	180
Hähnchen	170

Um die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von frischen Pommes Frites zu erzielen, wird folgende Vorgehensweise empfohlen:
- Frittieren Sie die Pommes Frites 5-10 Minuten lang bei 170 °C. Schütteln Sie den Korb, um die Pommes Frites voneinander zu lösen. Lassen Sie die Pommes Frites kurz in einem Behälter abkühlen.
- Frittieren Sie die Pommes Frites 2-4 Minuten lang bei 175 °C. Schütteln Sie den Korb, um die Pommes Frites voneinander zu lösen. Lassen Sie die Pommes Frites kurz in einem Behälter abkühlen.

Zurücksetzen des Geräts (Abb. C)
Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet oder falls ein Fehler aufgetreten ist, so kann das Gerät zurückgesetzt werden.
- Drücken Sie auf den Rückstellschalter (4) an der elektronischen Steuereinheit (5), um das Gerät zurückzusetzen. Verwenden Sie den Rückstellstift (11).

Hinweise für den Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt ”Zusammenbau”.
- Füllen Sie die herausnehmbare Wanne mit Öl oder Flüssigfett. Vergewissern Sie sich, dass der Öl-/Flüssigfettpegel zwischen der Mindest- und Höchstmarke an der herausnehmbaren Wanne liegt (Abb. B).
- Bringen Sie den Deckel auf dem Gerät an.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein. Die erforderliche Temperatur und Zeit entnehmen Sie bitte der Lebensmittel-verpackung. Die Temperaturanzeige erlischt, sobald das Öl oder Flüssigfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie das Gerät mit dem Öl oder Flüssigfett auf der gewünschten Temperatur ca. 15 Minuten lang vorheizen.
- Entfernen Sie das Eis vom gefrorenem Lebensmittel und trocknen Sie das Lebensmittel ab, um ein Verspritzen von heißem Öl oder Flüssigfett zu vermeiden.
- Füllen Sie den Korb mit dem Lebensmittel.
- Setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
- Bringen Sie den Deckel auf dem Gerät an.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, entfernen Sie den Deckel vom Gerät.
- Entfernen Sie den Korb aus dem Gerät.
- Halten Sie den Korbgriff und schütteln Sie den Korb mit dem Lebensmittel, um überschüssiges Öl oder Flüssigfett zu entfernen.
- Entleeren Sie den Korb in einem Teller oder einer Schüssel.
- Falls Sie weitere Lebensmittel frittieren möchten, wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte. Prüfen Sie regelmäßig, ob der Öl-/Flüssigfettpegel zwischen der Mindest- und Höchstmarke an der herausnehmbaren Wanne liegt (Abb. B). Füllen Sie ggf. weiteres Öl oder Flüssigfett nach.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Die Erfolgsgeheimnisse des niederländischen Spitzenkochs Cas Spijkers

- Verwenden Sie für geschmacklich ausgezeichnete Ergebnisse flüssiges Pflanzenöl wie beispielsweise Erdnussöl, Maiskeimöl oder Sojaöl.
- Frittieren Sie Lebensmittel immer mit der richtigen Temperatur. Vergewissern Sie sich, dass sich das Lebensmittel während der automatischen Aufheizzeit im Korb befindet. Da der Deckel während des Frittiervorgangs auf dem Gerät bleibt, geht keine Wärme verloren und die automatische Aufheizzeit wird kurz gehalten.
- Tauen Sie das Lebensmittel für die gesündesten Ergebnisse vor der Verwendung auf.
- Frittieren Sie vorgebackene Pommes Frites nicht häufiger als ein Mal. Frittieren Sie frische Pommes Frites stets vor.
- Füllen Sie den Korb nicht mit zuviel Lebens-mittel, um unerwünschte Frittierergebnisse zu vermeiden.
- Frischen Sie für gesündeste Ergebnisse das Öl oder Flüssigfett regelmäßig auf. Wechseln Sie nach dem Frittieren von rohen Snacks wie Hähnchenschenkeln stets das Öl oder Flüssigfett.
- Halten Sie das Öl oder Flüssigfett einen längeren Zeitraum frisch, indem Sie es nach dem Gebrauch sieben, um Lebensmittelrückstände zu beseitigen.

Reinigung und Wartung

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.

DE

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie den Korb, den Sicherheitsfilter und die herausnehmbare Wanne in Seifenwasser.
- Reinigen Sie das Gerät, die elektronische Steuereinheit und den Deckel mit einem weichen, feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel.
- Trocknen Sie das Gerät und sein Zubehör gründlich ab.
- Bauen Sie das Gerät zusammen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Auffrischen von Öl oder Flüssigfett

Das Öl oder Flüssigfett muss nach jedem 4. Gebrauch aufgefrischt werden.

- Entfernen sie den Deckel, den Korb und die elektronische Steuereinheit vom Gerät.
- Entfernen Sie die herausnehmbare Wanne aus dem Gerät.
- Entfernen Sie den Sicherheitsfilter von der herausnehmbaren Wanne.
- Geben Sie das Öl oder Flüssigfett in einen Behälter. Entsorgen Sie das Öl oder Flüssigfett.
- Reinigen Sie den Sicherheitsfilter in Seifenwasser.
- Reinigen Sie die herausnehmbare Wanne in Seifenwasser.
- Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab.
- Bauen Sie das Gerät zusammen.
- Füllen Sie die herausnehmbare Wanne unmittelbar vor dem erneuten Gebrauch des Geräts mit frischem Öl oder Flüssigfett.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung des Geräts durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung kann gefährlich sein! Die für die Sicherheit verantwortlichen Personen müssen klare Anweisungen geben oder den Gebrauch des Geräts beaufsichtigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1 mm^2).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.

- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitsanweisungen für Fritteusen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
- Verwenden Sie ausschließlich Öl oder Flüssigfett. Verwenden Sie kein festes Fett. Es ist möglich, Pflanzenöle wie beispielsweise Sonnenblumenöl, Olivenöl, Sesamöl und Rapsöl zu verwenden.
- Entfernen Sie das Eis vom gefrorenem Lebensmittel und trocknen Sie das Lebensmittel ab, um ein Verspritzen von heißem Öl oder Flüssigfett zu vermeiden.
- Seien Sie sich darüber im Klaren, dass Spritzer entstehen, wenn Sie Lebensmittel in das Gerät mit dem heißem Öl oder Flüssigfett geben.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß.
  Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden.
  Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.
- Versichern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, so lange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un aparato Princess.
Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este aparato durante muchos años.

Descripción (fig. A)

La freidora 183726 Princess se ha diseñado para freír alimentos con aceite o grasa líquida. El aparato no es adecuado para freír alimentos con grasa sólida. El aparato es adecuado sólo para uso interior. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.
La capacidad máxima del aparato es 3 litros. La cantidad máxima de patatas frescas es 900 gramos. La cantidad máxima de patatas congeladas es 600 gramos.

1. Rueda del termostato
2. Indicador de alimentación
3. Indicador de temperatura
4. Botón de restablecimiento
5. Unidad de control electrónico
6. Cubeta desmontable
7. Filtro de seguridad
8. Cesta
9. Asa de la cesta
10. Tapa

Uso inicial

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- • Limpie el aparato. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- • Limpie los accesorios. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".

Montaje

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes del montaje, retire siempre el enchufe eléctrico de la toma de pared.

La freidora tiene una 'zona fría' en la parte inferior del aparato. La 'zona fría' es una zona en la que se hunden las partículas de alimentos de mayor tamaño y la temperatura más baja evita que sean quemadas por el aceite o la grasa líquida. Las freidoras con una 'zona fría' tienen numerosas ventajas, pero también requieren especial atención. Las freidoras con una 'zona fría' son sensibles al agua ya que el elemento calefactor está sumergido en aceite o grasa líquida. El agua puede entrar en contacto con el aceite o la grasa líquida debido a varias causas:

- La mayor parte de los alimentos, especialmente las patatas, contienen agua de forma natural.
- Condensación de vapor caliente.
- Partículas de hielo en alimentos congelados.
- El agua se aclara pero no se seca bien antes del uso.
- La cubeta desmontable no se seca bien después de la limpieza.
- Se utiliza el tipo incorrecto de aceite o grasa líquida.

Si entra agua en contacto con el aceite o la grasa líquida, la sustancia puede empezar a salpicar, producir efervescencia o rebosar en exceso. Para optimizar las freidoras, Princess ha desarrollado un filtro de seguridad especial que disminuye más la temperatura de la 'zona fría' y distribuye las partículas de agua más eficazmente. El filtro de seguridad evita que la sustancia salpique, produzca efervescencia o rebose.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- Cambie periódicamente el aceite o la grasa líquida.
- Limpie periódicamente el filtro de seguridad. Asegúrese de que las aberturas del filtro de seguridad no estén bloqueadas.

• Coloque la cubeta desmontable (6) en el aparato.
• Coloque el filtro de seguridad (7) en el fondo de la cubeta desmontable (6).
• Monte la unidad de control electrónico (5) en el aparato.

- Monte el asa de la cesta (9) en la cesta (8). Coloque la cesta (8) dentro de la cubeta desmontable (6).
- Coloque la tapa (10) en el aparato.

Uso

Encendido y apagado (fig. A)
El aparato está equipado con un termostato que mantiene el aceite o la grasa líquida a la temperatura deseada.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- No utilice el aparato si la cubeta desmontable no está llena de aceite o grasa líquida.

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de alimentación (2) se enciende.
- Para encender el aparato, gire la rueda del termostato (1) para ajustar la temperatura deseada. El indicador de temperatura (3) permanece encendido mientras el termostato calienta el aceite o la grasa líquida. El indicador de temperatura (3) se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.
- Mientras el aparato está encendido, el indicador de temperatura (3) se enciende y se apaga cuando el termostato se enciende y se apaga para mantener la temperatura deseada.
- Para apagar el aparato, gire la rueda del termostato (1) a la posición de apagado. Asegúrese de que los puntos de la rueda del termostato (1) y la unidad de control electrónico (5) estén alineados. El indicador de temperatura (3) se apaga.
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared. El indicador de encendido (2) se apaga.

Ajuste de la temperatura (fig. A)
La temperatura puede ajustarse de 160 °C a 190 °C.
- Gire la rueda del termostato (1) para ajustar la temperatura. El indicador de temperatura (3) se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.

Temperatura de fritura

Alimento	Temperatura (°C)
Patatas (prefritura)	170
Patatas (fritura final)	175
Fondue de parmesano	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de patata	175
Croquetas de carne	175
Croquetas de pescado	175
Pescado	170
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Buñuelos de gamba	180
Perritos calientes de carne picada	180
Pollo	170

Para obtener las mejores patatas frescas, se recomienda proceder del siguiente modo:
- Fría las patatas a 170 °C durante 5-10 minutos. Sacuda la cesta para despegar las patatas. Deje que las patatas se enfríen en un recipiente durante un breve periodo.
- Fría las patatas a 175 °C durante 2-4 minutos. Sacuda la cesta para despegar las patatas. Deje que las patatas se enfríen en un recipiente durante un breve periodo.

Restablecimiento del aparato (fig. C)
Si el aparato no funciona correctamente o si se produce un error, es posible restablecer el aparato.
- Presione el botón de restablecimiento (4) en la unidad de control electrónico (5) para restablecer el aparato. Utilice la varita de restablecimiento (11).

Consejos de uso
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Monte el aparato. Consulte la sección ”Montaje”.
- Llene la cubeta desmontable con aceite o grasa líquida. Asegúrese de que el nivel de aceite/grasa líquida esté entre la marca de mínimo y la marca de máximo en la cubeta desmontable (fig. B).
- Coloque la tapa en el aparato.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de encendido se enciende.

- Sitúe la temperatura deseada. Consulte el envase del alimento para conocer la temperatura y el tiempo adecuados. El indicador de temperatura se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.
- Deje que el aparato precaliente durante aproximadamente 15 minutos con el aceite o la grasa líquida a la temperatura deseada.
- Quite el hielo de los alimentos congelados y seque los alimentos para evitar salpicaduras de aceite caliente o grasa líquida.
- Llene la cesta con los alimentos.
- Coloque la cesta en el aparato.
- Coloque la tapa en el aparato.
- Una vez haya finalizado el proceso, retire la tapa del aparato.
- Saque la cesta del aparato.
- Sujete el asa de la cesta y sacuda ésta con los alimentos para quitar el exceso de aceite o grasa líquida.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o plato.
- Si desea freír más alimentos, repita los pasos anteriores. Compruebe periódicamente que el nivel de aceite/grasa líquida esté entre la marca de mínimo y la marca de máximo en la cubeta desmontable (fig. B). En caso necesario, añada más aceite o grasa líquida.
- Tras el uso, apague el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

Secretos para el éxito del chef holandés Cas Spijkers

- Utilice aceite vegetal líquido como aceite de cacahuete, aceite de maíz o aceite de soja para obtener un resultado más sabroso.
- Fría siempre los alimentos a la temperatura adecuada. Asegúrese de que el alimento esté en la cesta durante el tiempo de calentamiento automático. Puesto que la tapa permanece en el aparato durante el proceso de fritura, no se pierde calor y el tiempo de calentamiento automático es corto.
- Descongele los alimentos antes del uso para un resultado más saludable.
- No fría patatas precocinadas más de una vez. Prefría siempre patatas frescas.
- No ponga demasiados alimentos en la cesta para evitar resultados de fritura no deseados.
- Cambie periódicamente el aceite o la grasa líquida para un resultado más saludable. Cambie siempre el aceite o la grasa líquida tras freír alimentos crudos como muslos de pollo.
- Mantenga limpio el aceite o la grasa líquida durante más tiempo colándolo tras el uso para eliminar los residuos de alimentos.

Limpieza y mantenimiento

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.

- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie la cesta, el filtro de seguridad y la cubeta desmontable con agua jabonosa.
- Limpie el aparato, la unidad de control electrónico y la tapa con un paño suave y húmedo y unas gotas de líquido de limpieza.
- Seque bien el aparato y los accesorios.
- Monte el aparato.
- Almacene el aparato en un lugar seco donde no hiele, fuera del alcance de los niños.

Cambio de aceite o grasa líquida

El aceite o la grasa líquida debe cambiarse tras cada 4 usos.

- Retire la tapa, la cesta y la unidad de control electrónico del aparato.
- Retire la cubeta desmontable del aparato.
- Retire el filtro de seguridad de la cubeta desmontable.

- Ponga el aceite o la grasa líquida en un contenedor. Deseche el aceite o la grasa líquida.
- Limpie el filtro de seguridad con agua jabonosa.
- Limpie la cubeta desmontable con agua jabonosa.
- Seque bien los accesorios.
- Monte el aparato.
- Vuelva a llenar la cubeta desmontable con aceite o grasa líquida limpia justo antes de volver a utilizar el aparato.

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La utilización de este aparato por niños o personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o que no tengan el conocimiento y la experiencia necesarios puede provocar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deben ofrecer instrucciones explícitas o supervisar la utilización del aparato.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.

Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1 mm²).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Instrucciones de seguridad para freidoras

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- No cubra el aparato.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- Utilice únicamente aceite o grasa líquida. No utilice grasa sólida. Se pueden utilizar aceites vegetales, como aceite de girasol, aceite de oliva, aceite de sésamo y aceite de colza.
- Quite el hielo de los alimentos congelados y seque los alimentos para evitar salpicaduras de aceite caliente o grasa líquida.
- Tenga cuidado con las salpicaduras al poner alimentos en el aparato con aceite caliente o grasa líquida.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. Las superficies marcadas con un símbolo de precaución de superficies calientes pueden calentarse durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

Congratulazioni!

Avete acquistato un apparecchio Princess.
Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo apparecchio per molti anni a venire.

Descrizione (fig. A)

La friggitrice 183726 Princess è stata progettata per friggere cibi nell'olio o nel grasso liquido. L'apparecchio non è adatto per friggere cibi utilizzando grasso solido. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.
La massima capacità dell'apparecchio è di 3 litri. La massima quantità di patatine fresche è 900 grammi. La massima quantità di patatine surgelate è 600 grammi.

1. Quadrante del termostato
2. Spia dell'alimentazione
3. Spia della temperatura
4. Pulsante di ripristino
5. Centralina elettronica
6. Contenitore estraibile
7. Filtro di sicurezza
8. Cestello
9. Impugnatura del cestello
10. Coperchio

Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
• Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
• Pulizia degli accessori. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

Montaggio

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima del montaggio, rimuovere sempre la spina di alimentazione dalla presa a parete.

La friggitrice è dotata di una 'zona fredda' sul fondo dell'apparecchio. La 'zona fredda' è un'area in cui si depositano le particelle di cibo di dimensioni maggiori e dove la temperatura inferiore impedisce che vengano bruciate dall'olio o dal grasso liquido. Le friggitrici dotate di una 'zona fredda' presentano molti vantaggi, ma richiedono anche una particolare attenzione. Le friggitrici dotate di una 'zona fredda' sono sensibili all'acqua, in quanto l'elemento riscaldante è immerso nell'olio o nel grasso liquido. L'acqua può entrare in contatto con l'olio o con il grasso liquido per vari motivi:

- La maggior parte dei cibi, in particolare le patate, contengono naturalmente acqua.
- Condensa del vapore caldo.
- Particelle di ghiaccio presenti nei cibi congelati.
- Cibo lavato ma non completamente asciugato prima dell'uso.
- Contenitore estraibile non completamente asciutto dopo la pulizia.
- Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.

In caso di contatto dell'acqua con l'olio o il grasso liquido, la sostanza può iniziare a schizzare, spumeggiare o traboccare eccessivamente.
Per ottimizzare le friggitrici, Princess ha creato uno speciale filtro di sicurezza che diminuisce ulteriormente la temperatura della 'zona fredda' e distribuisce le particelle d'acqua con maggiore efficienza. Il filtro di sicurezza impedisce alle sostanze di schizzare, spumeggiare o traboccare.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso liquido.
- Pulire regolarmente il filtro di sicurezza. Verificare che le aperture nel filtro di sicurezza non siano bloccate.

• Collocare il contenitore estraibile (6) nell'apparecchio.
• Collocare il filtro di sicurezza (7) sul fondo del contenitore estraibile (6).
• Montare la centralina elettronica (5) sull'apparecchio.
• Montare l'impugnatura del cestello (9) sul cestello (8). Inserire il cestello (8) nel contenitore estraibile (6).
• Montare il coperchio (10) sull'apparecchio.

IT

PRINCESS®

Uso

Accensione e spegnimento (fig. A)
L'apparecchio è dotato di un termostato che mantiene l'olio o il grasso liquido alla temperatura desiderata.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Non utilizzare l'apparecchio quando il contenitore estraibile non è riempito d'olio o di grasso liquido.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione (2) si accende.
- Per accendere l'apparecchio, ruotare il quadrante del termostato (1) per impostare la temperatura desiderata. La spia della temperatura (3) rimane accesa mentre il termostato scalda l'olio o il grasso liquido. Una volta che l'olio o il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (3) si spegne.
- Mentre l'apparecchio è acceso, la spia della temperatura (3) si illumina e si spegne quando il termostato si accende e si spegne per mantenere la temperatura richiesta.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare il quadrante del termostato (1) sulla posizione off. Controllare che i punti sul quadrante del termostato (1) e sulla centralina elettronica (5) siano allineati. La spia della temperatura (3) si spegne.
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete. La spia dell'alimentazione (2) si spegne.

Impostazione della temperatura (fig. A)
La temperatura è regolabile da 160 °C a 190 °C.
- Ruotare il quadrante del termostato (1) per impostare la temperatura. Una volta che l'olio o il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (3) si spegne.

Temperatura per la frittura

Cibo	Temperatura (°C)
Patatine (prefrittura)	170
Patatine (frittura finale)	175
Fonduta al parmigiano	170
Crocchette di formaggio	170
Crocchette di patate	175
Crocchette di carne	175
Crocchette di pesce	175
Pesce	170
Bastoncini di pesce	180
Frittelle al formaggio	180
Frittelle agli scampi	180
Hot dog di carne macinata	180
Pollo	170

Per ottenere i migliori risultati con le patatine fresche si consiglia di procedere come descritto di seguito:
- Friggere le patatine a 170 °C per 5-10 minuti. Scuotere il cestello per separare le patatine. Far raffreddare le patatine in una ciotola per un breve periodo.
- Friggere le patatine a 175 °C per 2-4 minuti. Scuotere il cestello per separare le patatine. Far raffreddare le patatine in una ciotola per un breve periodo.

Reimpostare l'apparecchio (fig. C)
Se l'apparecchio non funziona correttamente o se si verifica un errore, è possibile reimpostare l'apparecchio.
- Premere il pulsante di ripristino (4) sulla centralina elettronica (5) per reimpostare l'apparecchio. Utilizzare il bastoncino di ripristino (11).

Suggerimenti per l'uso
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Riempire il contenitore estraibile con olio o grasso liquido. Verificare che il livello di olio/grasso liquido si trovi fra l'indicatore di livello minimo e quello di livello massimo nel contenitore estraibile (fig. B).
- Montare il coperchio sull'apparecchio.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione si accende.
- Impostare la temperatura desiderata. Consultare le istruzioni riportate sulla confezione degli alimenti per conoscere temperatura e tempi richiesti. Una volta che l'olio o il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si spegne.
- Far preriscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti con l'olio o il grasso liquido alla temperatura richiesta.
- Rimuovere il ghiaccio dai cibi congelati e asciugarli per evitare schizzi di olio o grasso liquido caldi.
- Inserire il cibo nel cestello.
- Inserire il cestello nell'apparecchio.
- Montare il coperchio sull'apparecchio.
- Quando il processo è completato, rimuovere il coperchio dall'apparecchio.
- Rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Afferrare l'impugnatura del cestello con i cibi e scuoterlo per eliminare l'olio o il grasso liquido in eccesso.
- Svuotare il cestello su un vassoio o su un piatto.
- Se si desidera friggere altro cibo, ripetere le operazioni descritte sopra. Verificare regolarmente che il livello di olio/grasso liquido si trovi fra l'indicatore di livello minimo e quello di livello massimo nel contenitore estraibile (fig. B). Se necessario, aggiungere altro olio o grasso liquido.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

I segreti per il successo suggeriti dal grande chef olandese Cas Spijkers

- Utilizzare olio vegetale come olio di arachidi, di mais o di soia per un fritto più saporito.
- Friggere sempre il cibo alla corretta temperatura. Verificare che il cibo sia nel cestello durante il tempo di riscaldamento automatico. Finché il coperchio rimane sull'apparecchio durante la frittura, il calore non si disperde e il tempo di riscaldamento automatico è breve.
- Scongelare il cibo prima di utilizzarlo per ottenere un fritto più sano.
- Non friggere in olio abbondante le patatine precotte più di una volta. Prefriggere sempre le patatine fresche.
- Non riempire il cestello con una quantità di cibo eccessiva per evitare risultati indesiderati.
- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso liquido per ottenere un fritto più sano. Cambiare sempre l'olio o il grasso liquido dopo aver fritto cibi crudi come le cosce di pollo.
- Mantenere fresco l'olio o il grasso liquido più a lungo filtrandolo dopo l'uso per eliminare i residui di cibo.

Pulizia e manutenzione

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.

- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Lavare il cestello, il filtro di sicurezza e il contenitore estraibile in acqua saponosa.
- Pulire l'apparecchio, la centralina elettronica e il coperchio con un panno morbido inumidito e qualche goccia di detersivo liquido per stoviglie.
- Asciugare a fondo l'apparecchio e gli accessori.
- Montare l'apparecchio.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Sostituire l'olio o il grasso liquido

È necessario sostituire l'olio o il grasso liquido dopo 4 utilizzi.

- Rimuovere il coperchio, il cestello e la centralina dall'apparecchio.
- Rimuovere il contenitore estraibile dall'apparecchio.
- Rimuovere il filtro di sicurezza dal contenitore estraibile.
- Immettere l'olio o il grasso liquido in un contenitore. Smaltire l'olio o il grasso liquido.
- Lavare il filtro di sicurezza in acqua saponosa.
- Lavare il contenitore estraibile in acqua saponosa.
- Asciugare a fondo gli accessori.
- Montare l'apparecchio.
- Riempire il contenitore estraibile con olio o grasso liquido freschi prima di riutilizzare l'apparecchio.

IT

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza può causare rischi. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono offrire istruzioni precise oppure supervisionare l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzate un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno 3 x 1 mm^2).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.

- Se l’apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per friggitrici

- Collocare l’apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l’apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l’apparecchio su un piano di cottura.
- Verificare che attorno all’apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un’adeguata ventilazione.
- Non coprire l’apparecchio.
- Verificare che l’apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l’apparecchio a distanza dalle superfici calde.
- Utilizzare solo olio o grasso liquido. Non utilizzare grasso solido. È possibile utilizzare oli vegetali, quali olio di girasole, d’oliva, di sesamo e di colza.
- Rimuovere il ghiaccio dai cibi congelati e asciugarli per evitare schizzi di olio o grasso liquido caldi.
- Porre attenzione agli schizzi inserendo il cibo nell’apparecchio contenente olio o grasso liquido.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l’uso. Quando l’apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l’apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
- Prima di toccare l’apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Non spostare l’apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l’apparecchio si raffreddi.
- Riporre l’apparecchio in un luogo asciutto quando non viene utilizzato. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli apparecchi riposti.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

Gratulerar!

Du har valt en apparat från Princess. Vårt mål är att kunna erbjuda kvalitetsprodukter med en smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer att ha glädje av denna produkt i många år.

Beskrivning (fig. A)

Din 183726 Princess fritös har konstruerats för fritering av livsmedel med hjälp av olja eller flytande fett. Apparaten lämpar sig inte för fritering av livsmedel med hjälp av fast fett. Apparaten är bara avsedd för inomhusbruk. Apparaten är endast lämpad för hushållsbruk. Apparatens maximala kapacitet är 3 liter. Den maximala vikten av färska pommes frites är 900 gram. Den maximala vikten av frysta pommes frites är 600 gram.

1. Termostatratt
2. Effektindikator
3. Temperaturindikator
4. Återställningsknapp
5. Elektronisk styrenhet
6. Löstagbar panna
7. Säkerhetsfilter
8. Korg
9. Korghandtag
10. Lock

Första användningen

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.

• Rengöra apparaten. Se avsnittet ”Rengöring och underhåll”.
• Rengöra tillbehören. Se avsnittet ”Rengöring och underhåll”.

Montering

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Dra alltid ut nätkontakten från vägguttaget innan apparaten monteras.

Fritösen har en ’kall zon’ i botten på apparaten. Den ’kalla zonen’ är en zon dit större matpartiklar sjunker och den lägre temperaturen förhindrar att de bränns av oljan eller det flytande fettet. Fritöser med en ’kall zon’ har många fördelar, men kräver också extra uppmärksamhet. Fritöser med en ’kall zon’ är känsliga för vatten eftersom värmeelementen är nedsänkta i olja eller flytande fett. Vatten kan komma i kontakt med oljan eller det flytande fettet av flera orsaker:

- De flesta födoämnen, speciellt potatis, innehåller naturligt vatten.
- Kondensering av het ånga.
- Ispartiklar i frysta födoämnen.
- Livsmedlen sköljs men torkas inte ordentligt före tillagning.
- Den löstagbara pannan torkas inte ordentligt efter rengöring.
- Fel typ av olja eller flytande fett används.

Om vatten kommer i kontakt med oljan eller det flytande fettet, kan substasen börja skvätta, skumma eller flöda över kraftigt. För att optimera fritöserna har Princess utvecklar ett speciellt säkerhetsfilter som sänker temperaturen i den ’kalla zonen’ ytterligare och fördelar vatenpartiklarna mer effektivt. Säkerhetsfiltret hindrar substansen från att skvätta, skumma eller flöda över.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Byt regelbundet oljan eller det flytande fettet.
- Rengör säkerhetsfiltret regelbundet. Kontrollera att öppningarna i säkerhetsfiltret inte är tilltäppta.

• Placera den löstagbara pannan (6) i apparaten.
• Placera säkerhetsfiltret (7) på botten av den löstagbara pannan (6).
• Montera den elektroniska styrenheten (5) på apparaten.
• Fäst korghandtaget (9) i korgen (8). Placera korgen (8) i den löstagbara pannan (6).
• Placera locket (10) på apparaten.

Användning

På- och avslagning (fig. A)

Apparaten är utrustad med en termostat som håller oljan eller det flytande fettet vid önskad temperatur.

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Använd inte apparaten när den löstagbara pannan inte är fylld med olja eller flytande fett.

- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Effektindikatorn (2) tänds.
- För att slå på apparaten, vrid termostatratten (1) till önskad temperatur. Temperaturindikatorn (3) är tänd medan termostaten värmer upp oljan eller det flytande fettet. Temperaturindikatorn (3) slocknar när oljan eller det flytande fettet når önskad temperatur.
- Medan apparaten är på kommer temperaturindikatorn (3) att tändas och släckas när termostaten slår på och stänger av värmeelementen för att upprätthålla önskad temperatur.
- För att stänga av apparaten, vrid termostatratten (1) till av-läget. Kontrollera att prickarna på termostatratten (1) och den elektroniska styrenheten (5) är i linje med varandra. Temperaturindikatorn (3) släcks.
- Dra ut nätkontakten från vägguttaget. Effektindikatorn (2) släcks.

Inställning av temperaturen (fig. A)

Temperaturen kan ställas in från 160 °C till 190 °C.

- Vrid termostatratten (1) för att ställa in temperaturen. Temperaturindikatorn (3) slocknar när oljan eller det flytande fettet når önskad temperatur.

Friteringstemperatur

Livsmedel	Temperatur (°C)
Pommes frites (för-fritering)	170
Pommes frites (slut-fritering)	175
Parmesanfondue	170
Ostkroketter	170
Potatiskroketter	175
Köttkroketter	175
Fiskkroketter	175
Fisk	170
Fiskpinnar	180
Friterad ost	180
Friterade räkor	180
Varmkorv av hackat kött	180
Kyckling	170

För bästa möjliga pommes frites, rekommenderas följande metod:

- Fritera pommes fritesen vid 170 °C i 5-10 minuter. Skaka korgen så att pommes fritesen lossnar. Låt pommes fritesen svalna en kort stund i en skål.
- Fritera pommes fritesen vid 175 °C i 2-4 minuter. Skaka korgen så att pommes fritesen lossnar. Låt pommes fritesen svalna en kort stund i en skål.

Återställning av apparaten (fig. C)

Om apparaten inte fungerar som den ska, eller om ett fel inträffar, kan apparaten återställas.

- Tryck på återställningsknappen (4) på den elektroniska styrenheten (5) för att återställa apparaten. Använd återställningspinnen (11).

Tips för användning

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet ”Montering”.
- Fyll den löstagbara pannan med olja eller flytande fett. Kontrollera att olje/flytande fett-nivån ligger mellan min- och max-markeringarna på den löstagbara pannan (fig. B).
- Placera locket på apparaten.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Effektindikatorn tänds.

SV

- Ställ in önskad temperatur. Se erfordrad temperatur och tid på livsmedelsförpackningen. Temperaturindikatorn slocknar när oljan eller det flytande fettet når önskad temperatur.
- Låt apparaten förvärma i ca 15 minuter med oljan eller det flytande fettet vid önskad temperatur.
- Ta bort is från frusna livsmedel och torka livsmedlet för att undvika stänk av het olja eller flytande fett.
- Fyll korgen med livsmedlet.
- Placera korgen i apparaten.
- Placera locket på apparaten.
- När processen är klar, ta bort locket från apparaten.
- Ta bort korgen från apparaten.
- Håll i korghandtaget och skaka korgen med livsmedlet för att ta bort överflödig olja eller flytande fett.
- Töm korgen på en plåt eller ett fat.
- Om du vill fritera mer livsmedel, upprepa då ovanstående steg. Kontrollera regelbundet att olje/flytande fett-nivån ligger mellan min- och max-markeringarna på den löstagbara pannan (fig. B). Om så erfordras, fyll på mer olja eller flytande fett.
- Efter användning, stäng av apparaten, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

Framgångshemligheter från Holländske mästerkocken Cas Spijkers

- Använd flytande vegetabilisk olja, som jordnötsolja, majsolja eller sojaolja för smakligast resultat.
- Fritera alltid livsmedlet vid rätt temperatur. Kontrollera att livsmedlet finns i korgen under den automatiska upphettningstiden. Eftersom locket sitter på apparaten under friteringen, förloras ingen värme och den automatiska uppvärmningstiden blir kort.
- Tina upp livsmedlet före användning för nyttigast resultat.
- Fritera inte för-kokade pommes frites mer än en gång. För-fritera alltid färska pommes frites.
- Fyll inte korgen med för mycket livsmedel för att undvika oönskat friteringsresultat.
- Fräscha regelbundet upp oljan eller flytande fettet för nyttigast resultat. Byt alltid oljan eller flytande fettet efter fritering av rått tilltugg, som kycklinglår.
- Håll oljan eller det flytande fettet färskt under längre tid genom att sila det efter användning för att ta bort livsmedelsrester.

Rengöring och underhåll

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före rengöring eller underhåll, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av apparaten.

- Kontrollera apparaten regelbundet med avseende på eventuella skador.
- Rengör korgen, säkerhetsfiltret och den löstagbara pannan i såpvatten.
- Rengör apparaten, den elektroniska styrenheten och locket med en mjuk, fuktad trasa och några droppar diskmedel.
- Torka apparaten och tillbehören ordentligt.
- Sätta samman apparaten.
- Förvara apparaten på en torr och frostfri plats, utom räckhåll för barn.

Uppfräschning av olja eller flytande fett

Oljan eller det flytande fettet måste fräschas upp efter var 4:e användning.

- Ta bort locket, korgen och den elektroniska styrenheten från apparaten.
- Ta bort den löstagbara pannan från apparaten.
- Ta bort säkerhetsfiltret från den löstagbara pannan.

- Häll oljan eller det flytande fettet i en behållare. Kassera oljan eller det flytande fettet.
- Rengör säkerhetsfiltret i såpvatten.
- Rengör den löstagbara pannan i såpvatten.
- Torka tillbehören noggrant.
- Sätta samman apparaten.
- Fyll den den löstagbara pannan med färsk olja eller flytande fett precis innan apparaten ska användas på nytt.

Säkerhetsanvisningar

Allmän säkerhet

- Läs noggrant igenom handboken före användning. Behåll handboken för framtida behov.
- Använd bara apparaten och tillbehören för de avsedda ändamålen. Använd inte apparaten och tillbehören för andra syften än de som beskrivs i handboken.
- Använd inte apparaten om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt. Om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Om barn eller personer med fysiska, sensoriska, mentala eller motoriska problem eller personer som saknar erfarenhet och kunskap använder apparaten kan det innebära risker. Personer som ansvarar för deras säkerhet bör ge uttryckliga anvisningar eller övervaka användningen av apparaten.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl som innehåller vatten.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Om apparaten hamnar i vatten eller någon annan vätska får inte apparaten tas bort med händerna. Dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Om apparaten hamnar under vatten eller någon annan vätska får den inte användas igen.

El-säkerhet

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1 mm^2).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nätkabeln och förlängningskabeln helt.
- Kontrollera att nätkabeln inte hänger över en bordskant och att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.

Säkerhetsanvisningar för fritöser

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera apparaten på ett värmebeständigt och vattensäkert underlag.
- Placera inte apparaten på en spishäll.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Täck inte över apparaten.
- Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.

SV

- Håll apparaten borta från värmekällor.
- Använd bara olja eller flytande fett. Använd inte fast fett. Det är tillåtet att använda vegetabiliska oljor, som solrosolja, olivolja, sesamolja och rapsolja.
- Ta bort is från frusna livsmedel och torka livsmedlet för att undvika stänk av het olja eller flytande fett.
- Se upp för stänk när livsmedlet sänks i apparaten fylld med het olja eller flytande fett.
- Akta dig för heta delar. Ytorna som är märkta med en varningssymbol för heta ytor riskerar att bli heta vid användning. Den åtkomliga ytan kan bli het när apparaten används. Den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
- Kontrollera så att dina händer är torra innan du rör vid apparaten.
- Flytta inte apparaten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Förvara apparaten på en torr plats när den inte används. Se till att barn inte kommer åt förvarade apparater.

Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Tillykke!

Du har købt et Princess apparat. Vi bestræber os på at levere kvalitetsprodukter med et stilfuldt design til en overkommelig pris. Vi håber, du vil få glæde af dette apparat i mange år.

Beskrivelse (fig. A)

Din 183726 Princess frituregryde er designet til at friturestege fødevarer i olie eller flydende fedt. Apparatet er ikke velegnet til friturestegning i faste fedtstoffer. Apparatet er kun beregnet til indendørs brug. Apparatet er kun beregnet til hjemmebrug.
Apparatets maksimumkapacitet er 3 liter. Maksimumkapaciteten for friske pommes frites er 900 gram. Maksimumkapaciteten for frosne pommes frites er 600 gram.

1. Termostatskive
2. Strømindikator
3. Temperaturindikator
4. Nulstillingsknap
5. Elektronisk kontrolenhed
6. Flytbar gryde
7. Sikkerhedsfilter
8. Kurv
9. Håndtag på kurv
10. Låg

Indledende brug

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads rundt om apparatet, så den varme luft kan slippe ud og give tilstrækkelig ventilation.
- • Rengør apparatet. Se afsnittet ”Rengøring og vedligeholdelse”.
- • Rengør tilbehøret. Se afsnittet ”Rengøring og vedligeholdelse”.

Montering

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Fjern altid netstikket fra stikkontakten før montering.

Frituregryden har en ’kold zone’ i bunden af apparatet. Den ’kolde zone’ er et område, hvor større fødepartikler synker ned, og den lavere temperatur forhindrer, at de bliver brændt af olien eller af det flydende fedt. Frituregryder med en ’kold zone’ har mange fordele, men kræver også særlig opmærksomhed. Frituregryder med en ’kold zone’ er følsomme overfor vand, eftersom varmeelementet er neddykket i olie eller flydende fedt. Vand kan komme i kontakt med olien eller det flydende fedt af forskellige grunde:

- De fleste fødemidler, især kartofler, indeholder naturligvis vand.
- Kondensation af varm damp.
- Ispartikler i frosne madvarer.
- Fødemidler som er vaskede, men ikke grundigt tørrede før anvendelse.
- Den flytbare gryde er ikke tørret grundigt efter rengøring.
- Der anvendes den forkerte type olie eller flydende fedt.

Hvis vand kommer i kontakt med olien eller det flydende fedt, kan dette begynde at sprøjte, boble eller flyde over i overvældende grad. For at gøre frituregryderne så effektive som muligt, har Princess udviklet et specielt sikkerhedsfilter, som yderligere nedsætter temperaturen i den ’kolde zone’ og fordeler vandpartiklerne mere effektivt.
Sikkerhedsfiltret forhindrer olien eller det flydende fedt i at sprøjte, boble eller flyde over.

Før du fortsætter, vil vi gerne henlede sin opmærksomhed på følgende noter:

- Udskift jævnligt olien eller det flydende fedt.
- Rengør jævnligt sikkerhedsfiltret. Sørg for, at åbningerne i sikkerhedsfiltret ikke er tilstoppet.

- • Placer den flytbare gryde (6) i apparatet.
- • Placer sikkerhedsfiltret (7) i bunden af den flytbare gryde (6).
- • Monter den elektroniske kontrolenhed (5) i apparatet.
- • Monter kurvens håndtag (9) på kurven (8). Placer kurven (8) i den flytbare gryde (6).
- • Læg låget (10) på apparatet.

DA

PRINCESS®

Anvendelse

Tænding og slukning (fig. A)

Dette apparat er udstyret med en termostat, som holder olien eller det flydende fedt på den rigtige temperatur.

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Tænd aldrig for apparatet, hvis ikke den flytbare gryde er fyldt med olie eller flydende fedt.

- Sæt netstikket i stikkontakten. Strømindikatoren (2) tænder.
- Tænd for apparatet ved at dreje termostatskiven (1) for at vælge den ønskede temperatur. Temperaturindikatoren (3) forbliver tændt, mens termostaten opvarmer olien eller det flydende fedt. Temperaturindikatoren (3) slukker, når olien eller det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.
- Mens apparatet er tændt, vil temperaturindikatoren (3) lyse og slukkes, når termostaten tænder og slukker for at holde den ønskede temperatur.
- Sluk for apparatet ved at dreje termostatskiven (1) til slukket position. Sørg for, at prikkerne på termostatskiven (1) og den elektroniske kontrolenhed (5) er på linje. Temperaturindikatoren (3) slukker.
- Tag netstikket ud af stikkontakten. Strømindikatoren (2) slukker.

DA

Indstilling af temperaturen (fig. A)

Temperaturen kan justeres fra 160°C til 190°C.

- Drej termostatskiven (1) for at indstille temperatur. Temperaturindikatoren (3) slukker, når olien eller det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.

Friturestegningstemperatur

Fødevare	Temperatur (°C)
Pommes frites (forstegning)	170
Pommes frites (afsluttende stegning)	175
Parmesanfondue	170
Ostekroketter	170
Kartoffelkroketter	175
Kødkroketter	175
Fiskekroketter	175
Fisk	170
Fiskefingre	180
Ostefritter	180
Rejefritter	180
Hot dogs af hakket kød	180
Kylling	170

For at få de bedste friske pommes frites anbefaler vi, at du gør følgende:

- Frituresteg pommes frites'ne ved 170 °C i 5-10 minutter. Ryst kurven, så pommes frites'ne løsnes. Lad pommes frites'ne køle ned i en skål i lidt tid.
- Frituresteg pommes frites'ne ved 175 °C i 2-4 minutter. Ryst kurven, så pommes frites'ne løsnes. Lad pommes frites'ne køle ned i en skål i lidt tid.

Nulstilling af apparatet (fig. C)

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller hvis der opstår en fejl, kan apparatet nulstilles.

- Tryk på nulstillingsknappen (4) på den elektroniske kontrolenhed (5) for at nulstille apparatet. Anvend nulstillingspinden (11).

Tips til brug

- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Fyld den flytbare gryde med olie eller flydende fedt. Sørg for, at olie/fedtniveauet er mellem minimumsmærket og maksimumsmærket på den flytbare gryde (fig. B).
- Læg låget på apparatet.
- Sæt netstikket i stikkontakten. Strømindikatoren tænder.
- Indstil den ønskede temperatur. Se fødevareindpakningen for den rigtige temperatur og den rigtige tid. Temperaturindikatoren slukker, når olien eller det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.

- Lad apparatet forvarme i cirka 15 minutter med olie eller flydende fedt i ved den påkrævede temperatur.
- Fjern isen fra frossen mad og tør maden, så du undgår, at der sprøjter varm olie eller flydende fedt.
- Fyld kurven med fødevarerne.
- Sæt kurven i apparatet.
- Læg låget på apparatet.
- Hvis processen er fuldført, så fjern låget fra apparatet.
- Tag kurven ud af apparatet.
- Hold i kurvens håndtag og ryst kurven for at fjerne den ekstra olie eller flydende fedt.
- Tøm kurven ud på en tallerken eller et fad.
- Hvis du vil friturestege mere mad, så gentag trinene ovenfor. Kontroller med mellemrum, at olie/fedtniveauet er mellem minimumsmærket og maksimumsmærket på den flytbare gryde (fig. B). Tilføj om nødvendigt mere olie eller flydende fedt.
- Efter brug skal apparatet slukkes, og netstikket skal tages ud af stikkontakten og vent indtil apparatet er kølet af.

Hemmelighederne bag succesen af den hollandske topchef Cas Spijkers

- Brug flydende vegetabilsk olie såsom jordnøddeolie, majsolie eller sojaolie for de smagsmæssigt bedste resultater.
- Fritureseg altid maden ved den rigtige temperatur. Sørg for, at fødevarerne befinder sig i kurven under den automatiske opvarmningstid. Fordi låget forbliver på apparatet under friturestegningsprocessen, tabes der ikke noget varme, og den automatiske opvarmningstid bliver kort.
- Optø fødevarerne før brugen for de sundeste resultater.
- Friturestег ikke forkogte pommes frites mere end en gang. Forsteg altid friske pommes frites.
- Fyld ikke kurven op med for meget mad for at undgå uønskede resultater.
- Skift jævnligt olien eller fedtet ud for de sundeste resultater. Skift altid olien eller fedtet efter friturestegning af rå fødevarer såsom kyllingelår.
- Hold olien eller fedtet frisk i længere tid, ved at si den/det efter brug for at fjerne madrester.

Rengøring og vedligeholdelse

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Fjern netstikket fra stikkontakten og vent, indtil apparatet er kølet af, før rengøring og vedligeholdelse.
- Dyp ikke apparatet ned i vand eller nogen anden væske.

Før du fortsætter, vil vi gerne henlede sin opmærksomhed på følgende noter:

- Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe objekter for at rengøre apparatet.

- Kontroller apparatet med jævne mellemrum for mulige skader.
- Rengør kurven, sikkerhedsfiltret og den flytbare gryde i sæbevand.
- Rengør apparatet, den elektroniske kontrolenhed og låget med en blød fugtig klud og et par dråber opvaskemiddel.
- Tør apparatet og tilbehøret grundigt.
- Saml apparatet.
- Opbevar apparatet på et tørt og frostfrit sted og utilgængeligt for børn.

Opfriskning af olien eller det flydende fedt

Olien eller fedtet skal opfriskes efter fjerde brug.

- Fjern låget, kurven og den elektroniske kontrolenhed fra apparatet.
- Fjern den flytbare gryde fra apparatet.
- Fjern sikkerhedsfiltret fra den flytbare gryde.
- Hæld olien eller fedtet i en beholder. Kasser olien eller fedtet.
- Rengør sikkerhedsfiltret i sæbevand.
- Rengør den flytbare gryde i sæbevand.
- Tør tilbehøret grundigt.
- Saml apparatet.
- Fyld den flytbare gryde med frisk olie eller flydende fedt, lige inden du skal bruge apparatet igen.

DA

Sikkerhedsinstruktioner

Generel sikkerhed

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt før brug. Opbevar brugsanvisningen til senere brug.
- Brug kun apparatet og tilbehøret til de tiltænkte formål. Brug ikke apparatet og tilbehøret til andre formål end de i brugsanvisningen beskrevne.
- Brug ikke apparatet, hvis nogen dele eller noget tilbehør er beskadiget eller defekt. Hvis en del eller noget tilbehør er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Der skal være opsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvendelsen af dette apparat af børn eller personer med fysiske, sansemæssige, mentale eller motoriske handicap eller med mangel på den nødvendige viden og erfaring kan forårsage ulykker. Personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed, skal give udtrykkelige instruktioner eller overvåge anvendelsen af apparatet.
- Undlad at anvende apparatet nær badekar, brusere, vaske eller andre beholdere, som indeholder vand.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet er sænket ned i vand eller andre væsker, fjern ikke apparatet med hænderne. Tag straks netstikket ud af stikkontakten. Hvis apparatet er sænket ned i vand eller andre væsker, bør det ikke anvendes igen.

Elektrisk sikkerhed

- Før brug skal det altid kontrolleres, at strømspændingen svarer til spændingen på apparatets typeskilt.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse. Om nødvendigt kan en forlængerledning med jordforbindelse, og en passende diameter (mindst 3 x 1 mm^2) anvendes.
- For yderligere beskyttelse så monter en reststrømafbryder (RCD) med en nominel reststrøm, som ikke overstiger 30 mA.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningen og forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Sørg for, at netledningen ikke hænger over kanten af bordpladen, og at den ikke sætter sig i klemme eller bliver snublet over.
- Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Træk ikke i netledningen for at koble netstikket fra strømforsyningen.
- Når apparatet ikke anvendes, skal netstikket tages ud af strømforsyningen, inden det monteres eller afmonteres, og inden det rengøres og vedligeholdes.

Sikkerhedsinstruktioner for frituregryder

- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Sæt apparatet på en varmeafvisende og vandafvisende overflade.
- Anbring ikke apparatet på en varmeplade.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads rundt om apparatet, så den varme luft kan slippe ud og give tilstrækkelig ventilation.
- Undlad at dække apparatet til.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.
- Hold apparatet væk fra varmekilder.
- Brug kun olie eller flydende fedt. Brug aldrig fast fedtstof. Det er muligt at bruge planteolie såsom solsikkeolie, olivenolie, sesamolie eller rapsolie.
- Fjern isen fra frossen mad og tør maden, så du undgår, at der sprøjter varm olie eller flydende fedt.
- Pas på sprøjt, når du putter mad ned i apparatet med varm olie eller flydende fedt i.
- Vær opmærksom på varme dele. De overflader, som er markeret med et advarselssymbol, kan blive varme under brugen. De tilgængelige overflader kan blive varme, når apparatet er i brug. Den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug

DA

- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du rører ved apparatet.
- Flyt ikke apparatet, mens det er tændt eller stadig er varmt. Fjern netstikket fra stikkontakten og vent, indtil apparatet er kølet af.
- Når apparatet ikke anvendes, skal det opbevares på et tørt sted. Sørg for, at børn ikke har adgang til opbevarede apparater.

Ansvarsfraskrivelse

Afhængig af ændringer; specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess-apparat. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfull design til en rimelig pris. Vi håper du vil glede deg over dette apparatet i mange år.

Beskrivelse (fig. A)

Din 183726 Princess frityrkoker er beregnet på frityrkoking av mat med olje eller flytende fett. Apparatet egner seg ikke til frityrkoking med fett i fast form. Apparatet er kun egnet til innendørs bruk. Apparatet er kun egnet for hjemmebruk.
Apparatets maksimale kapasitet er 3 liter. Maksimal mengde fersk pommes frites er 900 gram. Maksimal mengde frossen pommes frites er 600 gram.

1. Termostatbryter
2. Strømindikator
3. Temperaturindikator
4. Tilbakestillingsknapp
5. Elektronisk kontrollenhet
6. Uttakbar beholder
7. Sikkerhetsfilter
8. Kurv
9. Kurvhåndtak
10. Lokk

Første gangs bruk

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

• Rengjør apparatet. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
• Rengjør tilbehøret. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

Montering

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før montering må du trekke støpselet ut av stikkontakten.

Frityrkokeren har en 'kald sone' på bunnen av apparatet. Den 'kalde sonen' er en sone der større matpartikler synker og den lavere temperaturen gjør at de ikke brennes av oljen eller det flytende fettet. Frityrkokere med 'kald sone' har mange fordeler, men krever også spesiell oppmerksomhet. Frityrkokere med 'kald sone' er følsomme for vann, idet varmeelementet er nedsenket i olje eller flytende fett. Det kan komme vann i oljen eller det flytende fettet av flere årsaker:

- De fleste matvarer, spesielt poteter, har et naturlig vanninnhold.
- Kondensering av varm damp.
- Ispartikler i frossenmat.
- Matvarer som vaskes, men som ikke tørkes grundig før bruk.
- Den uttakbare beholderen ikke tørkes grundig etter rengjøring.
- Det brukes feil type olje eller flytende fett.

Hvis det kommer vann i oljen eller det flytende fettet, kan det begynne å sprute, skumme eller flyte over. For å optimalisere frityrkokere har Princess utviklet et spesielt sikkerhetsfilter som ytterligere senker temperaturen i den 'kalde sonen' og fordeler vannpartiklene mer effektivt. Sikkerhetsfilteret hindrer at oljen/fettet spruter, skummer eller flyter over.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Skift ut oljen eller det flytende fettet med jevne mellomrom.
- Rengjør sikkerhetsfilteret med jevne mellomrom. Påse at åpningene i sikkerhetsfilteret ikke blokkeres.

• Plasser den uttakbare beholderen (6) i apparatet.
• Plasser sikkerhetsfilteret (7) i bunnen på den uttakbare beholderen (6).
• Monter den elektroniske kontrollenheten (5) på apparatet.
• Monter kurvhåndtaket (9) til kurven (8). Plasser kurven (8) i den uttakbare beholderen (6).
• Sett lokket (10) på apparatet.

Bruk

Slå på og av (fig. A)

Apparatet er utstyrt med en termostat som holder oljen eller det flytende fettet i ønsket temperatur.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:
- Ikke bruk apparatet uten at den uttakbare beholderen er fylt med olje eller flytende fett.

- Sett støpselet i stikkontakten. Strømindikatoren (2) tennes.
- For å slå apparatet på dreier du termostatbryteren (1) til ønsket temperatur. Temperaturindikatoren (3) lyser så lenge termostaten varmer opp oljen eller det flytende fettet. Temperaturindikatoren (3) slukkes når oljen eller det flytende fettet har nådd ønsket temperatur.
- Når apparatet er på, vil temperaturindikatoren (3) tennes og slukkes etter hvert som termostaten slår seg på og av for å opprettholde ønsket temperatur.
- For å slå apparatet av dreier du termostatbryteren (1) til av-stillingen. Påse at punktene på termostatbryteren (1) og den elektroniske kontrollenheten (5) står på linje. Temperaturindikatoren (3) slukkes.
- Trekk ut støpselet fra stikkontakten. Strømindikatoren (2) slukker.

Innstilling av temperaturen (fig. A)

Temperaturen kan justeres fra 160 °C til 190 °C.
- Drei på termostatbryteren (1) for å stille inn temperaturen. Temperaturindikatoren (3) slukkes når oljen eller det flytende fettet har nådd ønsket temperatur.

Frityrtemperatur

Matvare	Temperatur (°C)
Pommes frites (forhåndskoking)	170
Pommes frites (endelig koking)	175
Parmesanfondue	170
Ostekroketter	170
Potetkroketter	175
Kjøttkroketter	175
Fiskekroketter	175
Fisk	170
Fiskepinner	180
Fristyrstekt ost	180
Frityrstekte reker	180
Kjøttdeigpølser	180
Kylling	170

De beste ferske pommes frites får du ved å gå frem som følger:
- Frityrkok pommes frites ved 170 °C i 5-10 minutter. Rist kurven for å løsne pommes fritesene fra hverandre. La pommes fritesene kjøle ned en kort stund i en bolle.
- Frityrkok pommes frites ved 175 °C i 2-4 minutter. Rist kurven for å løsne pommes fritesene fra hverandre. La pommes fritesene kjøle ned en kort stund i en bolle.

Tilbakestilling av apparatet (fig. C)

Hvis apparatet ikke virker riktig eller det oppstår en feil, kan apparatet tilbakestilles.
- Trykk på tilbakestillingsknappen (4) på den elektroniske kontrollenheten (5) for å tilbakestille apparatet. Bruk tilbakestillingsspaken (11).

Tips for bruk

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Monter apparatet. Se avsnittet ”Montering”.
- Fyll den uttakbare beholderen med olje eller flytende fett. Påse at olje/fett-nivået er mellom minimums- og maksimumsmerket i den uttakbare beholderen (fig. B).
- Sett lokket på apparatet.
- Sett støpselet i stikkontakten. Strømindikatoren tennes.

- Sett ønsket temperatur. Riktig temperatur og tid finner du på matvarenes emballasje. Temperaturindikatoren slukkes når oljen eller det flytende fettet har nådd ønsket temperatur.
- La apparatet varme seg opp i cirka 15 minutter med oljen eller det flytende fettet i ønsket temperatur.
- Fjern is fra frosne matvarer og tørk matvarene for å unngå at oljen eller det flytende fettet spruter.
- Fyll kurven med matvarene.
- Plasser kurven i apparatet.
- Sett lokket på apparatet.
- Hvis prosessen er fullført, fjerner du lokket fra apparatet.
- Ta kurven ut av apparatet.
- Hold i kurvhåndtaket og rist kurven med matvarene for å fjerne overflødig olje eller det flytende fettet.
- Tøm innholdet i kurven over på en tallerken eller et fat.
- Hvis du vil frityrkoke flere matvarer, gjentar du trinnene ovenfor. Kontroller med jevne mellomrom at olje/fett-nivået er mellom minimums- og maksimumsmerket på den uttakbare beholderen (fig. B). Etterfyll olje eller flytende fett etter behov.
- Etter bruk, slå av apparatet, trekk ut nettpluggen fra stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.

Frityrhemmeligheter fra nederlandske stjernekokk Cas Spijkers

- Bruk flytende vegetabilsk olje som peanøttolje, maisolje eller soyaolje for å få de beste resultatene.
- Matvarene må alltid frityrkokes med korrekt temperatur. Matvarene skal ligge i kurven under den automatiske oppvarmingstiden. Ettersom lokket er på apparatet under frityrkokingen, er det ikke noe varmetap og oppvarmingstiden er kort.
- Tin matvarene før bruk, dette gir bedre resultater.
- Ikke frityrkok forhåndskokte pommes frites mer enn én gang. Pommes frites må alltid forhåndskokes.
- Ikke fyll kurven for med for mye matvarer, dette fører til ujevn koking.
- Etterfyll jevnlig med frisk olje eller friskt fett, det gir bedre resultater. Skift alltid ut olje eller flytende fett etter å ha frityrkokt rå matvarer som kyllingvinger.
- Olje og flytende fett varer lengre hvis du siler det etter hver gangs bruk for å fjerne matrester.

Rengjøring og vedlikehold

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke støpselet ut av stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke bruk aggressive eller skurende rensemidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.

- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør kurven, sikkerhetsfilteret og den uttakbare beholderen i såpevann.
- Rengjør apparatet, den elektroniske kontrollenheten og lokket med en myk, fuktig klut og noen dråper oppvaskmiddel.
- Tørk apparatet og tilbehøret godt.
- Monter apparatet.
- Oppbevar apparatet på et tørt og frostfritt sted som ikke er tilgjengelig for barn.

Skifte av olje eller flytende fett

Oljen eller det flytende fettet må skiftes etter 4 gangers bruk.

- Ta lokket, kurven og den elektroniske kontrollenheten av apparatet.
- Ta den uttakbare beholderen ut av apparatet.
- Fjern sikkerhetsfilteret fra den uttakbare beholderen.
- Hell oljen eller det flytende fettet over i en annen beholder. Kast oljen eller det flytende fettet.

- Rengjør sikkerhetsfilteret i såpevann.
- Rengjør den uttakbare beholderen i såpevann.
- Tørk tilbehøret godt.
- Monter apparatet.
- Fyll den uttakbare beholderen med frisk olje eller flytende fett før apparatet brukes igjen.

Sikkerhetsinstruksjoner

Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Apparatet og tilbehøret må kun brukes til det de er beregnet på. Ikke bruk apparatet og tilbehøret til andre formål enn de som beskrives i bruksanvisningen.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene eller tilbehøret er skadede eller defekte. Dersom en del eller et tilbehør er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Det kan oppstå farlige situasjoner hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming, eller som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring. Personer som har ansvar for disse menneskenes sikkerhet, må gi tydelige instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, ikke ta apparatet ut med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkontakten. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, må apparatet ikke brukes igjen.

Elektrisk sikkerhet

- Før bruk, kontroller at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1 mm^2).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Påse at strømledningen ikke henger over kanten på arbeidsplaten. Påse at man kan bli hengende fast eller snuble i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpselet ut av stikkontakten.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Sikkerhetsinstruksjoner for frityrkokere

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser apparatet på en varmeresistent og sprutsikker overflate.
- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.
- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Ikke dekk til apparatet.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennelige materialer.
- Hold apparatet unna varmekilder.
- Bruk kun olje eller flytende fett. Ikke bruk fett i fastform. Du kan bruke vegetabilsk olje som solsikkeolje, olivenolje, sesamolje og rapsfrøolje.

- Fjern is fra frosne matvarer og tørk matvarene for å unngå at oljen eller det flytende fettet spruter.
- Vær forsiktig med sprut når du legger matvarene i kokeren.
- Pass på varme deler. Overflater merket med et forsiktighetssymbol for varme overflater vil bli varme under bruk.
  De tilgjengelige overflatene kan bli varm når apparatet er i bruk. Den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
- Sørg for at hendene er tørre når du tar på apparatet.
- Ikke flytt grillen mens den er slått på eller fremdeles varm. Trekk støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
- Lagre apparatet på et tørt sted når det ikke er i bruk. Forsikre deg om at barn ikke har tilgang til lagrede apparater.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

NO

Onnittelut!

Olet hankkinut Princess-laitteen. Tavoitteemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit laitteen käytöstä monen vuoden ajan.

Kuvaus (kuva A)

183726 Princess-rasvakeitin on tarkoitettu ruoka-aineksien friteeraukseen öljyä tai nestemäistä rasvaa käyttäen. Laite ei sovi ruoka-aineksien friteeraukseen kiinteää rasvaa käyttäen. Laite sopii vain sisäkäyttöön. Laite sopii vain kotikäyttöön.
Laitteen maksimikapasiteetti on 3 litraa. Ranskalaisten maksimimäärä on 900 grammaa. Pakastettujen ranskalaisten maksimimäärä on 600 grammaa.

1. Termostaatin säädin
2. Virran merkkivalo
3. Lämpötilan merkkivalo
4. Resetointipainike
5. Elektroninen ohjausyksikkö
6. Irrotettava vuoka
7. Turvasuodatin
8. Kori
9. Korin kahva
10. Kansi

Käyttöönotto

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Puhdista laite. Katso osio ”Puhdistus ja ylläpito”.
- Puhdista lisävarusteet. Katso osio ”Puhdistus ja ylläpito”.

Kokoonpano

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Ennen kokoamista on pistoke aina irrotettava verkkovirtalähteestä.

Rasvakeittimen pohjassa on ’kylmä alue’. Suurimmat ruokahiukkaset uppoavat ’kylmään alueeseen’ ja alhaisempi lämpötila estävät niiden palamisen öljyssä tai nestemäisessä rasvassa. ’Kylmällä alueella’ varustetuissa rasvakeittimissä on monia etuja, mutta ne vaativat myös erityistä huomiota. ’Kylmällä alueella’ varustetut rasvakeittimet ovat herkkiä vedelle, sillä kuumeneva osa on upotettu öljyyn tai nestemäiseen rasvaan. Vettä pääsee öljyyn tai nestemäiseen rasvaan monissa eri tapauksissa:

- Useimmat ruoka-ainekset, erityisesti perunat, sisältävät luonnollisesti vettä.
- Kuuman höyryn kondensoituminen.
- Pakasteruokien jäähiukkaset.
- Huuhdeltuja ruoka-aineksia ei kuivata riittävän hyvin ennen käyttöä.
- Irrotettavaa vuokaa ei kuivata riittävän hyvin puhdistuksen jälkeen.
- Laitteessa käytetään vääränlaista öljyä tai nestemäistä rasvaa.

Jos vettä pääsee öljyyn tai nestemäiseen rasvaan, se voi alkaa räiskymään, kuplimaan tai kuohumaan yli. Rasvakeittimien käytön optimoimiseksi Princess on kehittänyt erityisen turvasuodattimen, joka laskee ’kylmän alueen’ lämpötilaa edelleen ja jakaa vesihiukkasia tehokkaammin. Turvasuodatin estää räiskymisen, kuplimisen tai yli kiuhumisen.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Vaihda öljy tai nestemäinen rasva säännöllisesti.
- Puhdista turvasuodatin säännöllisesti. Varmista, ettei turvasuodattimen aukoissa ole tukkiumia.

- Aseta irrotettava vuoka (6) laitteeseen.
- Aseta turvasuodatin (7) irrotettavan vuoan (6) alaosaan.
- Asenna elektroninen ohjausyksikkö (5) laitteeseen.
- Asenna korin kahva (9) koriin (8). Aseta kori (8) irrotettavaan vuokaan (6).
- Asenna kansi (10) laitteeseen.

Käyttö

Kytkeminen päälle ja pois päältä (kuva A)

Laitteessa on termostaatti, joka säilyttää öljyn tai nestemäisen rasvan lämpötilan asetetussa arvossa.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Älä käytä laitetta silloin, kun irrotettavaa vuokaa ei ole täytetty öljyllä tai nestemäisellä rasvalla.

- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen. Virran merkkivalo (2) syttyy.
- Kytke laite päälle kääntämällä termostaatin säädin (1) vaaditun lämpötilan kohdalle. Lämpötilan merkkivalo (3) palaa silloin, kun termostaatti kuumentaa öljyä tai nestemäistä rasvaa. Lämpötilan merkkivalo (3) sammuu, kun öljy tai nestemäinen rasva on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
- Laitteen ollessa päällä lämpötilan merkkivalo (3) syttyy ja sammuu termostaatin kytkeytyessä päälle ja pois päältä vaaditun lämpötilan ylläpitämiseksi.
- Kytke laite pois päältä kääntämällä termostaatin säädin (1) pois päältä asentoon. Varmista, että termostaatin säätimen (1) pisteet ja elektroninen ohjausyksikkö (5) ovat kohdistuneet. Lämpötilan merkkivalo (3) sammuu.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä. Virran merkkivalo (2) sammuu.

Lämpötilan säätö (kuva A)

Lämpötilan säätöväli on 160 °C - 190 °C.

- Käännä termostaatin säädintä (1) lämpötilan asettamiseksi. Lämpötilan merkkivalo (3) sammuu, kun öljy tai nestemäinen rasva on saavuttanut vaaditun lämpötilan.

Keittolämpötila

Ruoka-aines	Lämpötila (°C)
Ranskalaiset (esikypsennys)	170
Ranskalaiset (lopullinen kypsennys)	175
Parmesaanifondue	170
Juustopyörykät	170
Perunapyörykät	175
Lihapyörykät	175
Kalapyörykät	175
Kala	170
Kalapuikot	180
Kuorrutetut juustopalat	180
Kuorrutetut katkaravut	180
Hot dog -makkarat	180
Kana	170

Jotta valmistaisit tuoreet ranskalaiset perunat parhaalla mahdollisella tavalla, toimi seuraavasti:

- Friteeraa ranskalaiset perunat 170 °C lämpötilassa 5-10 minuutin ajan. Ravista koria niin, että ranskalaiset perunat irtoavat siitä. Anna ranskalaisten perunoiden jäähtyä kulhossa jonkin aikaa.
- Friteeraa ranskalaiset perunat 175 °C lämpötilassa 2-4 minuutin ajan. Ravista koria niin, että ranskalaiset perunat irtoavat siitä. Anna ranskalaisten perunoiden jäähtyä kulhossa jonkin aikaa.

Laitteen resetoiminen (kuva C)

Jos laite ei toimi oikein tai jos siinä esiintyy virheitä, se voidaan resetoida.

- Paina elektronisen ohjausyksikön (5) resetointipainiketta (4) laitteen resetoimiseksi. Käytä resetointitikkua (11).

Vinkkejä laitteen käyttöön

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Kokoa laite. Katso osio ”Kokoonpano”.
- Täytä irrotettava vuoka öljyllä tai nestemäisellä rasvalla. Varmista, että öljy-/rasvataso on irrotettavan vuoan minimi- ja maksimimerkintöjen välissä (kuva B).
- Aseta kansi laitteeseen.
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen. Virran merkkivalo syttyy.

FI

- Aseta vaadittuun lämpötila. Katso vaadittu lämpötila ja aika ruoka-aineksien pakkauksesta. Lämpötilan merkkivalo sammuu, kun öljy tai nestemäinen rasva on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
- Anna laitteen esikuumentua noin 15 minuutin ajan öljyn tai nestemäisen rasvan ollessa vaaditussa lämpötilassa.
- Poista jää pakasteruoista ja kuivaa ruoka-ainekset, jotta kuuma öljy tai nestemäinen rasva ei räiskyisi.
- Täytä kori ruoka-aineksilla.
- Aseta kori laitteeseen.
- Aseta kansi laitteeseen.
- Jos prosessi on suoritettu loppuun, poista laitteen kansi.
- Poista kori laitteesta.
- Pitele korin kahvasta ja ravista ruoka-aineksien koria, jotta liikaöljy tai -rasva poistuisi.
- Tyhjennä kori lautaselle tai tarjoiluastiaan.
- Jos haluat friteerata lisää ruoka-aineksia, toista edellä kuvatut toimenpiteet. Tarkista säännöllisesti, että öljy-/rasvataso on irrotettavan vuoan minimi- ja maksimimerkintöjen välissä (kuva B). Lisää tarvittaessa öljyä tai nestemäistä rasvaa.
- Kytke laite aina pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja odota, kunnes laite jäähtyy.

Vinkkejä onnistuneeseen friteeraukseen tunnetulta hollantilaiselta kokilta, Cas Spijkersilta

- Käytä nestemäistä kasvisöljyä, kuten maapähkinäöljyä, maissi- tai soijaöljyä maukkaimpien tuloksien saavuttamiseksi.
- Friteeraa ruoka-ainekset aina oikeassa lämpötilassa. Varmista, että ruoka-ainekset ovat korissa automaattisen kuumennuksen ajan. Koska kansi on paikoillaan laitteessa friteerauksen ajan, lämpöä ei karkaa ja automaattinen kuumennus kestää lyhyen aikaa.
- Sulata ruoka-ainekset ennen käyttöä terveellisemmän tuloksen saavuttamiseksi.
- Älä friteeraa esikypsennettyjä ranskalaisia enemmän kuin kerran. Esifriteeraa aina tuoreet ranskalaiset.
- Älä täytä koria ruoka-aineksilla liian täyteen parhaiden tuloksien saavuttamiseksi.
- Vaihda öljy tai nestemäinen rasva säännöllisesti terveellisempien tuloksien saavuttamiseksi. Vaihda öljy tai nestemäinen rasva aina sen jälkeen, kun olet friteerannut raakoja ruoka-aineksia, kuten kananjalkoja.
- Säilytä öljy tai nestemäinen rasva käyttökelpoisena pitempään siivilöimällä se käytön jälkeen ruoka-aineksien jäämien poistamiseksi.

Puhdistus ja ylläpito

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.

- Tarkista laite säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta.
- Puhdista kori, turvasuodatin ja irrotettava vuoka saippuavedellä.
- Puhdista laite, elektroninen ohjausyksikkö ja kansi pehmeällä ja kostealla liinalla, jossa on muutama tippa astianpesuainetta.
- Kuivaa laite ja lisävarusteet hyvin.
- Kokoa laite.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa, jossa se ei voi jäätyä ja jossa se on lasten ulottumattomissa.

Öljyn tai nestemäisen rasvan vaihtaminen

Öljy tai nestemäinen rasva tulee vaihtaa 4 käyttökerran välein.

- Poista kansi, kori ja elektroninen ohjausyksikkö laitteesta.
- Poista irrotettava vuoka laitteesta.

- Poista turvasuodatin irrotettavasta vuoasta.
- Aseta öljy tai nestemäinen rasva astiaan. Hävitä öljy tai nestemäinen rasva.
- Puhdista turvasuodatin saippuavedellä.
- Puhdista irrotettava vuoka saippuavedellä.
- Kuivaa lisävarusteet huolellisesti.
- Kokoa laite.
- Täytä irrotettava vuoka uudella öljyllä tai nestemäisellä rasvalla juuri ennen laitteen uutta käyttökertaa.

Turvallisuusohjeet

Yleinen turvallisuus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ainoastaan niiden suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Älä käytä laitetta ja sen lisävarusteita muihin kuin näissä ohjeissa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen. Jos jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Valvo aina lapsia varmistaaksesi, etteivät he leiki laitteella.
- Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkumisrajoitteita tai joilla ei ole riittävää tuntemusta tai kokemusta. Heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden on ohjattava tai valvottava heitä laiteen käytössä.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä poista laitetta käsillä. Irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä käytä enää laitetta.

Sähköturvallisuus

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1 mm^2).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Varmista, ettei virtajohdon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Varmista, ettei virtajohto roiku työtason reunaa vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

Rasvakeittimen turvallisuusohjeet

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta laite alustalle, joka kestää kuumuutta ja roiskeita.
- Älä aseta laitetta keittolevylle.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Älä peitä laitetta.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä.

- Käytä ainoastaan öljyä tai rasvaa nesteen muodossa. Älä käytä kiinteää rasvaa. Kasvisrasvojen, kuten auringonkukkaöljyn, oliiviöljyn, seesamiöljyn ja rapsiöljyn käyttö on sallittua.
- Poista jää pakasteruoista ja kuivaa ruoka-ainekset, jotta kuuma öljy tai nestemäinen rasva ei räiskyisi.
- Varo räiskymistä, kun asetat ruoka-ainekset laitteeseen, jossa on kuumaa öljyä tai nestemäistä rasvaa.
- Varo kuumia osia. Varoitusmerkillä merkityt pinnat kuumuvat käytön aikana. Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana. Ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteeseen koskemista.
- Älä liikuta laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuuma. Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa silloin, kun sitä ei käytetä. Varmista, etteivät lapset pääse varastoitujen laitteiden luo.

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

Adquiriu um aparelho Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste aparelho durante muitos anos.

Descrição (fig. A)

A fritadeira 183726 Princess foi concebida para fritar alimentos utilizando óleo ou gordura líquida. O aparelho não é adequado para fritar alimentos utilizando gordura sólida. O aparelho é adequado apenas para utilização no interior. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

A capacidade máxima do aparelho é 3 litros. A quantidade máxima de batatas frescas que pode ser colocada é 900 gramas. A quantidade máxima de batatas congeladas que pode ser colocada é 600 gramas.

1. Botão do termóstato
2. Indicador de alimentação
3. Indicador de temperatura
4. Botão de reiniciação
5. Unidade de controlo electrónico
6. Cuba amovível
7. Filtro de segurança
8. Cesto
9. Pega do cesto
10. Tampa

Utilização inicial

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- • Limpe o aparelho. Consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- • Limpe os acessórios. Consulte a secção "Limpeza e manutenção".

Montagem

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de montar, retire sempre a ficha da tomada de parede.

A fritadeira possui uma 'zona fria' na parte inferior do aparelho. A 'zona fria' é uma zona onde se acumulam as partículas de alimentos de maiores dimensões e a temperatura inferior evita que se queimem no óleo ou gordura líquida quentes. As fritadeiras com uma 'zona fria' possuem diversas vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com 'zona fria' são sensíveis à água dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:

- A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contêm água.
- Condensação de vapor quente.
- Partículas de gelo em alimentos congelados.
- Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
- Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
- Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.

Se a água se misturar no óleo ou na gordura líquida, a substância poderá começar a salpicar, efervescer ou transbordar excessivamente. Para optimizar as fritadeiras, a Princess desenvolveu um filtro de segurança especial que reduz ainda mais a temperatura da 'zona fria' e distribui as partículas de água de modo mais eficaz. O filtro de segurança evita que a substância salpique, efervesça ou transborde.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:

- Mude regularmente o óleo ou a gordura líquida.
- Limpe regularmente o filtro de segurança. Certifique-se de que as aberturas no filtro de segurança não estão bloqueadas.

- • Coloque a cuba amovível (6) no aparelho.
- • Coloque o filtro de segurança (7) na parte inferior da cuba amovível (6).
- • Monte a unidade de controlo electrónico (5) no aparelho.
- • Monte a pega do cesto (9) no cesto (8). Coloque o cesto (8) na cuba amovível (6).
- • Coloque a tampa (10) no aparelho.

Utilização

Ligação e desligação (fig. A)

O aparelho está equipado com um termóstato que mantém o óleo ou a gordura líquida à temperatura pretendida.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Não utilize o aparelho quando a cuba amovível não estiver cheia com óleo ou gordura líquida.

- Insira a ficha na tomada de parede. O indicador de alimentação (2) acende-se.
- Para ligar o aparelho, rode o botão do termóstato (1) para a temperatura pretendida. O indicador de temperatura (3) permanece aceso enquanto o termóstato aquece o óleo ou a gordura líquida. O indicador de temperatura (3) apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.
- Enquanto o aparelho está ligado, o indicador de temperatura (3) acende-se e apaga-se conforme o termóstato liga e desliga para manter a temperatura pretendida.
- Para desligar o aparelho, rode o botão do termóstato (1) para a posição de desligar. Certifique-se de que os pontos no botão do termóstato (1) e a unidade de controlo electrónico (5) estão alinhados. O indicador de temperatura (3) apaga-se.
- Retire a ficha da tomada de parede. O indicador de alimentação (2) apaga-se.

Regulação da temperatura (fig. A)

A temperatura pode ser ajustada de 160 °C a 190 °C.
- Rode o botão do termóstato (1) para regular a temperatura. O indicador de temperatura (3) apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.

Temperatura de fritura

Alimentos	Temperatura (°C)
Batatas (pré-fritura)	170
Batatas (fritura final)	175
Fondue de parmesão	170
Croquetes de queijo	170
Croquetes de batata	175
Croquetes de carne	175
Croquetes de peixe	175
Peixe	170
Panadinhos de peixe	180
Queijo para fritar	180
Camarão para fritar	180
Cachorros quentes de carne picada	180
Frango	170

Para conseguir as melhores batatas fritas frescas, deverá proceder do seguinte modo:
- Frite as batatas durante 5 a 10 minutos a uma temperatura de 170 °C. Agite o cesto para soltar as batatas fritas. Deixe as batatas fritas arrefecer numa taça durante um curto período de tempo.
- Frite as batatas durante 2 a 4 minutos a uma temperatura de 175 °C. Agite o cesto para soltar as batatas fritas. Deixe as batatas fritas arrefecer numa taça durante um curto período de tempo.

Reiniciação do aparelho (fig. C)

Se o aparelho não funcionar correctamente ou caso ocorra um erro, o aparelho pode ser reiniciado.
- Prima o botão de reiniciação (4) na unidade de controlo electrónico (5) para reiniciar o aparelho. Utilize o pino de reiniciação (11).

Sugestões de utilização

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Monte o aparelho. Consulte a secção ”Montagem”.
- Encha a cuba amovível com óleo ou gordura líquida. Certifique-se de que o nível de óleo/gordura líquida se encontra entre a marca de nível mínimo e a marca de nível máximo na cuba amovível (fig. B).
- Coloque a tampa no aparelho.

- Insira a ficha na tomada de parede.
  O indicador de alimentação acende-se.
- Regule a temperatura pretendida. Consulte a embalagem dos alimentos para definir a temperatura e o tempo adequados.
  O indicador de temperatura apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.
- Deixe o aparelho pré-aquecer durante, aproximadamente, 15 minutos, com o óleo ou a gordura líquida à temperatura pretendida.
- Retire o gelo dos alimentos congelados e seque-os para evitar os salpicos de óleo ou gordura líquida quente.
- Encha o cesto com alimentos.
- Coloque o cesto no aparelho.
- Coloque a tampa no aparelho.
- Assim que o processo esteja concluído, retire a tampa do aparelho.
- Retire o cesto do aparelho.
- Segure na pega do cesto e agite-o com os alimentos para remover o excesso de óleo ou gordura líquida.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato.
- Se pretender fritar mais alimentos, repita os passos acima indicados. Verifique regularmente se o nível de óleo/gordura líquida se encontra entre a marca de nível mínimo e a marca de nível máximo na cuba amovível (fig. B). Caso seja necessário, adicione mais óleo ou gordura líquida.
- Após a utilização, desligue o aparelho no interruptor, retire a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.

Segredos de sucesso do conceituado chefe Holandês Cas Spijkers

- Utilize óleo vegetal líquido, tal como óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de soja para alcançar os resultados mais saborosos.
- Frite sempre os alimentos à temperatura adequada. Certifique-se de que os alimentos estão dentro do cesto durante o período de aquecimento automático. Uma vez que a tampa permanece no aparelho durante o processo de fritura, não ocorre perda de calor e o tempo de aquecimento automático é reduzido.
- Descongele os alimentos antes da utilização para alcançar resultados mais saudáveis.
- Não frite batatas pré-fritas mais de uma vez. Frite sempre previamente as batatas frescas.
- Não encha o cesto com demasiados alimentos para evitar resultados de fritura indesejados.
- Substitua regularmente o óleo ou a gordura líquida para obter os resultados mais saudáveis. Substitua sempre o óleo ou a gordura líquida depois de fritar alimentos crus, tais como coxas de galinha.
- Mantenha o óleo ou a gordura líquida frescos por um período de tempo superior através da filtração após a fritura para remover os resíduos de alimentos.

Limpeza e manutenção

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de limpar ou proceder à manutenção, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não mergulhe o aparelho em água ou quaisquer outros líquidos.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:

- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
- Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.

- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
- Limpe o cesto, o filtro de segurança e a cuba amovível em água com detergente.
- Limpe o aparelho, a unidade de controlo electrónico e a tampa com um pano suave humedecido e algumas gotas de detergente.
- Seque bem o aparelho e os acessórios.
- Monte o aparelho.
- Guarde o aparelho num local seco, isento de gelo e longe do alcance das crianças.

Substituição de óleo ou gordura líquida

O óleo ou a gordura líquida devem ser substituídos após 4 utilizações.

- Retire a tampa, o cesto e a unidade de controlo electrónico do aparelho.
- Retire a cuba amovível do aparelho.
- Retire o filtro de segurança da cuba amovível.
- Coloque o óleo ou a gordura líquida num recipiente. Elimine o óleo ou a gordura líquida.
- Lave o filtro de segurança em água com detergente.
- Lave a cuba amovível em água com detergente.
- Seque cuidadosamente os acessórios.
- Monte o aparelho.
- Encha a cuba amovível com óleo ou gordura líquida limpos imediatamente antes de utilizar o aparelho.

Instruções de segurança

Segurança geral

- Leia atentamente o manual antes de utilizar. Guarde o manual para futura referência.
- Utilize apenas o aparelho e respectivos acessórios para os fins a que se destinam. Não utilize o aparelho nem os acessórios para outros fins, diferentes dos descritos no manual.
- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça ou acessório danificado ou com defeito. Se alguma peça ou acessório estiver danificado ou apresentar defeitos, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.
- A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora, assim como a falta dos conhecimentos e experiência necessários podem criar situações de perigo. As pessoas responsáveis pela sua segurança devem facultar instruções explícitas ou supervisionar a utilização do aparelho.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não retire o aparelho com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não volte a utilizar o aparelho.

Segurança eléctrica

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, 3 x 1 mm^2).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

Instruções de segurança para fritadeiras

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e aos salpicos.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Não cubra o aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor.
- Utilize apenas óleo ou gordura líquida. Não utilize gordura sólida. É permitido utilizar óleos vegetais, tal como óleo de girassol, azeite, óleo de sésamo e óleo de colza.
- Retire o gelo dos alimentos congelados e seque-os para evitar os salpicos de óleo ou gordura líquida quente.
- Tenha atenção aos salpicos ao colocar alimentos no aparelho com óleo ou gordura líquida quente.
- Tenha cuidado com as peças quentes. As superfícies que apresentam um símbolo de aviso relativo a superfícies quentes poderão aquecer durante a utilização. As superfícies acessíveis podem aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de tocar no aparelho.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado ou quente. Desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, guarde-o num local seco. Certifique-se de que as crianças não têm acesso a aparelhos armazenados.

Declinação de responsabilidade

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει μια συσκευή της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση αυτής της συσκευής για πολλά χρόνια.

Περιγραφή (εικ. A)

Η φριτέζα 183726 Princess έχει σχεδιαστεί για τηγάνισμα σε λάδι ή υγρό λίπος. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για τηγάνισμα χρησιμοποιώντας στερεό λίπος. Η συσκευή προορίζεται για εσωτερκή χρήση μόνο.
Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
Η μέγιστη χωρητικότητα της συσκευής είναι 3 λίτρα. Η μέγιστη ποσότητα για φρέσκες πατάτες είναι 900 γραμμάρια. Η μέγιστη ποσότητα για παγωμένες πατάτες είναι 600 γραμμάρια.

1. Περιστροφικό διακόπτης του θερμοστάτη
2. Ένδειξη λειτουργίας
3. Ένδειξη θερμοκρασίας
4. Κουμπί επαναφοράς
5. Ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου
6. Αφαιρούμενο σκεύος
7. Φίλτρο ασφαλείας
8. Καλάθι
9. Λαβή καλαθιού
10. Καπάκι

Αρχική χρήση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε τη θερμότητα να αποφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.

• Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα ”Καθαρισμός και συντήρηση”.
• Καθαρίστε τα εξαρτήματα. Αναφερθείτε στον τομέα ”Καθαρισμός και συντήρηση”.

Συναρμολόγηση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν την συναρμολόγηση, αφαιρέστε πάντα το βύσμα από την πρίζα.

Η φριτέζα έχει μια ’κρύα περιοχή’ στο κάτω μέρος της συσκευής. Η ’κρύα περιοχή’ είναι μια περιοχή όπου βυθίζουν τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων και η χαμηλότερη θερμοκρασία δεν τα αφήνει να καούν από το λάδι ή το υγρό λίπος. Οι φριτέζες με ’κρύες περιοχές’ έχουν πολλά πλεονεκτήματα, αλλά απαιτούν και ειδική προσοχή. Οι φριτέζες με ’κρύα περιοχή’ είναι ευαίσθητες στο νερό καθώς το θερμαινόμενο στοιχείο είναι βυθισμένο σε λάδι ή υγρό λίπος. Το νερό μπορεί να έρθει σε επαφή με το λάδι ή το υγρό λίπος λόγο διάφορων αιτίων:

- Τα περισσότερα φαγητά, ειδικά οι πατάτες, φυσιολογικά περιέχουν νερό.
- Συμπύκνωση ζεστού ατμού.
- Σωματίδια πάγου σε παγωμένο φαγητό.
- Το φαγητό έχει πλυθεί αλλά δεν έχει στεγνώσει καλά πριν τη χρήση.
- Το αφαιρούμενο σκεύος δεν έχει στεγνώσει κάλα μετά το καθαρισμό.
- Χρησιμοποιείται λάθος τύπος λαδιού ή υγρού λίπους.

Εάν το νερό έρθει σε επαφή με το λάδι ή το υγρό λίπος, η ουσία μπορεί να πιτσιλίσει, αναβράζει ή ξεχειλήσει υπερβολικά. Για τη βελτίωση της φριτέζας, η Princess έχει αναπτύξει ένα ειδικό φίλτρο ασφαλείας που μειώνει περισσότερα τη θερμοκρασία της ’κρύας περιοχής’ και διανέμει καλύτερα τα σωματίδια νερού. Το φίλτρο ασφαλείας αποτρέπει την ουσία να πιτσιλίσει, αναβράζει ή ξεχειλήσει υπερβολικά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Αλλάξτε τακτικά το λάδι ή το υγρό λίπος.
- Καθαρίστε τακτικά το φίλτρο ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα στο φίλτρο ασφαλείας δεν έχουν κλείσει.

• Τοποθετήστε το αφαιρούμενο σκεύος (6) στη συσκευή.
• Τοποθετήστε το φίλτρο ασφαλείας (7) στο κάτω μέρος του αφαιρούμενου σκεύος (6).
• Τοποθετήστε τη ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου (5) στη συσκευή.
• Τοποθετήστε τη λαβή καλαθιού (9) στο καλάθι (8). Τοποθετήστε το καλάθι (8) στο αφαιρούμενο σκεύος (6).
• Τοποθετήστε το καπάκι (10) στη συσκευή.

Χρήση

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση (εικ. A)

Η συσκευή διαθέτει ένα θερμοστάτη ο οποίος κρατάει το λάδι ή το υγρό λίπος στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το αφαιρούμενο σκεύος δεν έχει γεμίσει με λάδι ή υγρό λίπος.

- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (2) ανάβει.
- Για να ανάψτε τη συσκευή, στρέψτε το περιστροφικό διακόπτης του θερμοστάτη (1) για να ρυθμίσετε την απαιτουμενη θερμοκρασία. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) παραμένει αναμμένη ενώ ο θερμοστάτης ζεσταίνει το λάδι ή το υγρό λίπος. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) σβήνει όταν το λάδι ή το υγρό λίπος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Όταν η συσκευή είναι αναμμένη, η ένδειξη θερμοκρασίας (3) θα ανάβει και σβήσει όταν ο θερμοστάτης ανάβει και σβήνει για να συγκρατήσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, στρέψτε το περιστροφικό διακόπτης του θερμοστάτη (1) στη θέση off. Βεβαιωθείτε ότι οι κουκκίδες στο περιστροφικό διακόπτης του θερμοστάτη (1) και στην ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου (5) ευθυγραμμίζονται. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) σβήνει.
- Βγάλτε το φις από την πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (2) σβήνει.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας (εικ. A)

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 160 °C έως 190 °C.
- Στρέψτε το περιστροφικό διακόπτης του θερμοστάτη (1) για να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) σβήνει όταν το λάδι ή το υγρό λίπος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.

Θερμοκρασία τηγανίσματος

Τρόφιμα	Θερμοκρασία (°C)
Πατάτες (προ-τηγάνισμα)	170
Πατάτες (τελικό τηγάνισμα)	175
Φοντού παρμεζάνας	170
Κροκέτες τυριού	170
Κροκέτες πατάτας	175
Κροκέτες κρέατος	175
Κροκέτες ψαριού	175
Ψάρι	170
Φιλέτα ψαριού	180
Τηγανητά τυριά	180
Τηγανίτες γαρίδες	180
Λουκάνικα από κιμά	180
Κοτόπουλο	170

Για τις καλύτερες φρέσκες πατάτες, συνιστάται να προχωρήσετε προχωρήστε ως ακολούθως:
- Τηγανίστε τις πατάτες στους 170 °C για 5-10 λεπτά. Τινάξτε το καλάθι για να ξεκολλήσουν οι πατάτες. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν σε ένα μπολ για ένα μικρό διάστημα.
- Τηγανίστε τις πατάτες στους 175 °C για 2-4 λεπτά. Τινάξτε το καλάθι για να ξεκολλήσουν οι πατάτες. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν σε ένα μπολ για ένα μικρό διάστημα.

Επαναφορά της συσκευής (εικ. C)

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά ή αν υπάρχει σφάλμα, η συσκευή μπορεί να επαναφερθεί.
- Πατήστε το κουμπί επαναφοράς (4) στην ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου (5) προς τα πάνω για να επαναφερθεί η συσκευή. Χρησιμοποιήστε το ράβδος επαναφοράς (11).

Συμβουλές χρήσης

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα ”Συναρμολόγηση”.
- Γεμίστε το αφαιρούμενο σκεύος με λάδι ή υγρό λίπος. Βεβαιωθείτε ότι το επίπεδο λαδιού/υγρού λίπους είναι μεταξύ το ελάχιστο και το μέγιστο σημείο στο αφαιρούμενο σκεύος (εικ. B).
- Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή.

- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει.
- Ρυθμίστε τη απαιτούμενη θερμοκρασία. Συμβουλευτείτε τη συσκευασία τροφίμου για την απαιτούμενη θερμοκρασία και τον απαιτούμενο χρόνο. Η ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει όταν το λάδι ή το υγρό λίπος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για περίπου 15 λεπτά με το λάδι ή το υγρό λίπος στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Αφαιρέστε το πάγο από το παγωμένο φαγητό για να αποτρέψτε το πιτσίλισμα ζεστού λαδιού ή υγρού λίπους.
- Γεμίστε το καλάθι με τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το καλάθι στη συσκευή.
- Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή.
- Εάν ολοκληρωθεί η διαδικασία, αφαιρέστε το καπάκι από τη συσκευή.
- Βγάλτε το καλάθι από τη συσκευή.
- Κρατήστε τη λαβή καλαθιού και τινάξτε το καλάθι με το τρόφιμα για να αφαιρέστε το υπερβολικό λάδι ή υγρό λίπος.
- Αδειάστε το καλάθι σε ένα πιάτο ή πιατέλα.
- Εάν θέλετε να τηγανίζετε περισσότερο τρόφιμα, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα. Ελέγξτε τακτικά αν το επίπεδο λαδιού/υγρού λίπους είναι μεταξύ το ελάχιστο και το μέγιστο σημείο στο αφαιρούμενο σκεύος (εικ. B). Εάν χρειαστεί, προσθέστε περισσότερο λάδι ή υγρό λίπος.
- Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

Μυστικά επιτυχίας από τον ανώτερο Ολλανδό μάγειρα Cas Spijkers

- Χρησιμοποιήστε υγρό φυτικό έλαιο όπως φυστικέλαιο, αραβοσιτέλαιο ή σογιέλαιο για πιο γευστικά αποτελέσματα.
- Να τηγανίζετε πάντα το τρόφιμα στη σωστή θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμα είναι στο καλάθι κατά την διάρκεια αυτόματης προθέρμανσης. Όταν το καπάκι είναι στη συσκευή κατά τη διάρκεια τηγανίσματος, δεν χάνεται θερμότητα και η διάρκεια αυτόματης προθέρμανσης είναι μικρότερη.
- Ξεπαγώστε το τρόφιμα πριν τη χρήση για υγιέστερα αποτελέσματα.
- Μην τηγανίζετε προ-μαγειρεμένα πατατάκια περισσότερα από μια φορά. Να τηγανίζετε πάντα τις φρέσκες πατάτες.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με πολύ τρόφιμα για να αποφύγετε ανεπιθύμητα αποτελέσματα τηγανίσματος.
- Ανανεώστε τακτικά το λάδι ή το υγρό λίπος για υγιέστερα αποτελέσματα. Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το υγρό λίπος μετά από τηγάνισμα ωμών πρόχειρων φαγητών όπως μπούτια κοτόπουλου.
- Κρατήστε το λάδι ή το υγρό λίπος φρέσκο για μεγαλύτερη χρονική περίοδο κοσκινίζοντας το μετά τη χρήση για να αφαιρέσετε τα υπολήμματα τροφίμων.

Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά η διαβρωτικά καθαρίστηκα για να καθορίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε το καλάθι, το φίλτρο ασφαλείας και το αφαιρούμενο σκεύος σε νερό με σαπούνι.
- Καθαρίστε τη συσκευή, την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου και το καπάκι με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγες σταγόνες καθαριστικού υγρού πιάτων.
- Στεγνώστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε ξηρό μέρος μακριά από πάγο, στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Ανανέωση λαδιού ή υγρού λίπους

Το λάδι ή το υγρό λίπος πρέπει να ανανεώνεται μετά από κάθε 4 χρήσεις.

- Αφαιρέστε το καπάκι, το καλάθι και την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου από τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το αφαιρούμενο σκεύος από τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το φίλτρο ασφαλείας από τη συσκευή.
- Τοποθετήστε το λάδι ή το υγρό λίπος σε ένα δοχείο. Πετάξτε το λάδι ή το υγρό λίπος.
- Καθαρίστε το φίλτρο ασφαλείας σε νερό με σαπούνι.
- Καθαρίστε το αφαιρούμενο σκεύος σε νερό με σαπούνι.
- Στεγνώστε καλά τα εξαρτήματα.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή.
- Γεμίστε το αφαιρούμενο σκεύος με φρέσκο λάδι ή υγρό λίπος πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Οδηγίες ασφαλείας

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μόνο για τους λόγους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για άλλους λόγους εκτός από ότι περιγράφεται στο εγχειρίδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο μέρος ή εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Εάν ένα μέρος ή εξάρτημα έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται πάντα κάτω από επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με μια σωματική, αισθητήρια, διανοητική ή κινητική ανικανότητα ή με έλλειψη απαραίτητης γνώσης και εμπειρίας μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο. Τα άτομα υπεύθυνα για την ασφάλεια τους πρέπει να δώσουν λεπτομερές οδηγίες ή να παρατηρήσουν τη χρήση της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουσιέρες, νιπτήρες ή άλλα σκάφη που περιέχουν νερό.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η συσκευή βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην αφαιρείτε τη συσκευή με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η συσκευή είναι βυθισμένο σε νερό ή άλλα υγρά, μην τη χρησιμοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Ασφάλεια από τον ηλεκτρισμό

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με τη τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλου διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1 mm^2).
- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, τα λάδια και από αιχμηρές ακμές.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.

- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέστε από τη κεντρική παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από τη παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν την συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν το καθαρισμό και την συντήρηση.

Οδηγίες ασφαλείας για φριτέζες

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετηστε τη συσκευη σε μια αδιαβροχη επιφανεια που αντεχει στη θερμοκρασια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μάτι.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε τη θερμότητα να αποφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.
- Μην καλύψετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πυγές θερμότητας.
- Χρησιμοποιήστε μόνο λάδι ή υγρό λίπος. Μην χρησιμοποιείτε στερεό λίπος. Επιτρέπεται η χρήση φυτικών ελαίων όπως σπορέλαιο, ελαιόλαδο, σησαμέλαιο και κραμβέλαιο.
- Αφαιρέστε το πάγο από το παγωμένο φαγητό για να αποτρέψτε το πιτσίλισμα ζεστού λαδιού ή υγρού λίπους.
- Προσοχή από πιτσιλίσματα όταν βάζετε τρόφημα στη συσκευή με ζεστό λάδι ή υγρό λίπος.
- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα. Οι επιφάνειες σημαδεμένες με το σύμβολο προσοχής για ζεστές επιφάνειες μπορεί να θερμαίνονται κατά τη διάρκεια χρήσης. Οι προσιτές επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές όταν η συσκευή λειτουργεί. Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά πριν ακουμπίσετε τη συσκευή.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή ακόμα ζεστή. Αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στις αποθηκευμένες συσκευές.

Αποποίηση

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις. Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

• للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
• تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
• احرص دومًا على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كليًا.
• تأكد من أن كبل التيار الكهربائي لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضًا أو يتم التعثر فيه.
• حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيدًا عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
• لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا. فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
• لا تقم بشد كبل التيار الكهربائي لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
• افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.

إرشادات السلامة للمقلاة العميقة

• ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
• ضع الجهاز على سطح مضاد للبقع ومقاوم للحرارة.
• لا تضع الجهاز على صفيحة.
• تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.
• لا تغطي الجهاز.
• تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
• احتفظ بالجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة.
• استخدم الزيت أو الدهون السائلة فقط. لا تستخدم الدهون الصلبة. مسموح باستخدام الزيوت النباتية، مثل زيت دوار الشمس وزيت الزيتون وزيت السمسم وزيت بذور اللفت.
• قم بإزالة الثلج عن الطعام المجمد وجفف الطعام لتفادي تناثر الدهون السائلة أو الزيت الساخن.
• احذر من القطرات المتناثرة عند وضع الطعام في الجهاز أثناء وجود الدهون السائلة أو الزيت الساخن.
• انتبه للقطع الساخنة. الأسطح الموضوع عليها علامة تحذير كأسطح ساخنة عُرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يمكن أن تصبح الأسطح الظاهرة ساخنة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يصبح السطح الخارجي ساخناً عند تشغيل الجهاز.
• تأكد من جفاف الأيدي قبل لمس الجهاز.
• لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو إذا ما زال ساخنًا. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
• قم بتخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم الاستخدام. تأكد من عدم وصول الأطفال إلى الأجهزة المخزنة.

إخلاء المسئولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:

- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.

- افحص الجهاز بشكل دوري بحثًا عن أي تلف ممكن.
- قم بتنظيف المصفاة ومرشح الأمان والمقلاة غير الثابتة بالماء والصابون.
- قم بتنظيف الجهاز ووحدة التحكم الإلكتروني والغطاء بقطعة قماش رطبة ناعمة وقطرات قليلة من سائل الغسيل.
- جفف الجهاز والملحقات تمامًا.
- قم بتجميع الجهاز.
- احفظ الجهاز في مكان جاف خال من البرودة، بعيدًا عن متناول الأطفال.

تجديد الزيت أو الدهون السائلة

يجب تجديد الزيت أو الدهون السائلة بعد كل 4 استخدامات.

- ارفع الغطاء والمصفاة ووحدة التحكم الإلكتروني من الجهاز.
- ارفع المقلاة غير الثابتة من الجهاز.
- قم بإخراج مرشح الأمان من المقلاة غير الثابتة.
- ضع الزيت أو الدهون السائلة في الحاوية. تخلص من الزيت أو الدهون السائلة.
- نظّف مرشح الأمان بالماء والصابون.
- قم بتنظيف المقلاة غير الثابتة بالماء والصابون.
- جفف الملحقات تمامًا.
- قم بتجميع الجهاز.
- قم بملء المقلاة غير الثابتة بالدهون السائلة أو الزيت الطازج قبل استخدام الجهاز مرة أخرى مباشرة.

إرشادات السلامة

السلامة العامة

- اقرأ الدليل بعناية قبل الاستخدام. احتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا في الاستخدامات المخصصة لها. لا تستخدم الجهاز والملحقات في أي استخدامات أخرى غير موصوفة في الدليل.
- لا تستخدم الجهاز أو أيا من الملحقات إن كان هناك أي جزء تالف أو معيب. إذا كان أحد الأجزاء أو الملحقات تالفًا أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- ينبغي الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال أو الأشخاص المصابين بإعاقة حركية أو عقلية أو حسية أو جسدية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة اللازمة إلى حدوث مخاطر. لذا يجب أن يوجه الأشخاص المسئولون عن سلامة هؤلاء الأشخاص لهم إرشادات واضحة أو يشرفون على استخدام الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من حوض الاستحمام أو الدُش أو حمام السباحة أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على مياه.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تخرج الجهاز بيديك. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى.

السلامة الكهربائية

- قبل الاستخدام، تأكد دومًا من أن فلطية التيار الكهربائي هي الفلطية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل 3 × 1 مم^2).

إعادة ضبط الجهاز (الشكل C)

إذا لم يعمل الجهاز بشكل صحيح أو إذا حدث خطأ ما، فيمكن إعادة ضبط الجهاز.

- قم بالضغط على زر إعادة الضبط (4) الموجود على وحدة التحكم الإلكتروني (5) لإعادة ضبط الجهاز. استخدم مقبض إعادة الضبط (11).

تلميحات للاستخدام

- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم „التجميع".
- قم بملء المقلاة غير الثابتة بالزيت أو بالدهون السائلة. تأكد أن مستوى الزيت/الدهون السائلة يتراوح بين علامة الحد الأدنى وعلامة الحد الأقصى الموجودة على المقلاة غير الثابتة (الشكل B).
- ضع الغطاء على الجهاز.
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. مؤشر التيار الكهربائي يضيء.
- اضبط درجة حرارة المطلوبة. ارجع إلى عبوة الطعام لمعرفة درجة الحرارة المطلوبة والوقت المطلوب. ينطفئ مؤشر درجة الحرارة عندما يصل الزيت أو الدهون السائلة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- اترك الجهاز ليسخن مسبقاً لمدة 15 دقيقة تقريبا مع وجود الزيت أو الدهون السائلة عند درجة الحرارة المطلوبة.
- قم بإزالة الثلج عن الطعام المجمد وجفف الطعام لتفادي تناثر الدهون السائلة أو الزيت الساخن.
- قم بملء المصفاة بالطعام.
- ضع المصفاة في الجهاز.
- ضع الغطاء على الجهاز.
- إذا اكتملت العملية، ارفع الغطاء عن الجهاز.
- ارفع المصفاة من الجهاز.
- أمسك مقبض المصفاة وقم بهز المصفاة مع الطعام لإزالة الزيت أو الدهون السائلة الزائدة.
- قم بتفريغ المصفاة على طبق.
- إذا أردت القلي العميق لمزيد من الطعام، فكرر الخطوات أعلاه. تأكد بشكل منتظم من أن مستوى الزيت /الدهون السائلة يتراوح بين علامة الحد الأدنى وعلامة الحد الأقصى الموجودة على المقلاة غير الثابتة (الشكل B). إذا لزم الأمر، أضف مزيدًا من الزيت أو الدهون السائلة.
- بعد الاستخدام، قم دومًا بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

أسرار النجاح من الطاهي الهولندي المتميز كاس سبيجكيرس

- استخدم الزيوت النباتية السائلة، مثل زيت الفول السوداني أو زيت الذرة أو زيت الصويا للحصول على نتائج أكثر لذة.
- قم بقلي الطعام دومًا في الزيت المغمور عند درجة الحرارة المناسبة. تأكد من وجود الطعام في المصفاة أثناء وقت التسخين التلقائي. نظرًا لأن الغطاء يبقى على الجهاز أثناء عملية القلي العميق، لا يتم فقدان الحرارة ويكون وقت التسخين التلقائي قصيرًا.
- قم بإزالة التجميد عن الطعام قبل الاستخدام للحصول على نتائج صحية أكثر.
- لا تقم بقلي رقائق البطاطس مسبقة الطهي قلياً عميقاً أكثر من مرة واحدة. قم دوماً بقلي رقائق البطاطس الطازجة مسبقًا.
- لا تقم بملء المصفاة بالكثير من الطعام لتفادي الحصول على نتائج قلي غير مرغوب فيها.
- قم بتجديد الزيت أو الدهون السائلة بانتظام للحصول على نتائج أكثر صحية. قم دومًا بتغيير الزيت أو الدهون السائلة بعد القلي العميق للوجبات الخفيفة مثل أرجل الدجاج.
- أبق الزيت أو الدهون السائلة طازجة لفترة أطول بتصفيتها بعد الاستخدام لإزالة بقايا الطعام.

التنظيف والصيانة

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو غيره من السوائل الأخرى.

- قم بتركيب وحدة التحكم الإلكتروني (5) على الطنجرة.
- قم بتركيب مقبض المصفاة (9) على المصفاة (8). ضع المصفاة (8) في المقلاة غير الثابتة (6).
- ضع الغطاء (10) على الطنجرة.

الاستخدام

التشغيل وإيقاف التشغيل (الشكل A)

الجهاز مزود بترموستات يحافظ على الزيت أو الدهون السائلة عند درجة الحرارة المطلوبة.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:
- لا تستخدم الجهاز عندما تكون المقلاة غير الثابتة غير ممتلئة بالزيت أو الدهون السائلة.

- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. مؤشر التيار الكهربائي (2) يضيء.
- لتشغيل الجهاز، قم بتشغيل قرص الترموستات (1) لضبط درجة الحرارة المطلوبة. يبقى مؤشر درجة الحرارة (3) مضاءً أثناء تسخين الترموستات للزيت أو للدهون السائلة. ينطفئ مؤشر درجة الحرارة (3) عندما يصل الزيت أو الدهون السائلة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- أثناء تشغيل الجهاز، سيضيء مؤشر درجة الحرارة (3) وينطفئ أثناء تشغيل وإيقاف تشغيل الترموستات للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.
- لإطفاء الجهاز، قم بتدوير قرص الترموستات (1) إلى وضع إيقاف التشغيل. تأكد من محاذاة النقاط الموجودة على قرص الترموستات (1) مع وحدة التحكم الإلكترونية (5). سينطفئ مؤشر درجة الحرارة (3).
- افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. ينطفئ مؤشر التيار الكهربائي (2).

ضبط درجة حرارة (الشكل A)

يمكن ضبط درجة الحرارة من 160 إلى 190 درجة مئوية.
- قم بتدوير قرص الترموستات (1) لضبط درجة الحرارة. ينطفئ مؤشر درجة الحرارة (3) عندما يصل الزيت أو الدهون السائلة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

درجة حرارة القلي العميق

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)
رقائق البطاطس (القلي المسبق)	170
رقائق البطاطس (القلي النهائي)	175
فوندو جبن البارميزان	170
كروكيت البطاطس بالجبن	170
كوركيت البطاطس	175
كروكيت البطاطس باللحم	175
كروكيت البطاطس بالسمك	175
السمك	170
أصابع السمك	180
فطائر الجبن	180
فطائر القريدس	180
هوت دوج لحم مقطع	180
الدجاج	170

للحصول على أفضل رقائق بطاطس طازجة، من المستحسن القيام بالتالي:
- قم بقلي رقائق البطاطس في الزيت العميق عند درجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة 5 - 10 دقائق. قم بهز المصفاة لفك رقائق البطاطس عن بعضها البعض. اترك فرصة لرقائق البطاطس حتى تبرد في وعاء لفترة قصيرة.
- قم بقلي رقائق البطاطس في الزيت العميق عند درجة حرارة 175 درجة مئوية لمدة 2 - 4 دقائق. قم بهز المصفاة لفك رقائق البطاطس عن بعضها البعض. اترك فرصة لرقائق البطاطس حتى تبرد في وعاء لفترة قصيرة.

تهانينا!

لقد اشتريت أحد أجهزة Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أنك ستستمتع باستخدام هذا الجهاز لسنوات عديدة.

الوصف (الشكل A)

تم تصميم مقلاة Princess 183726 العميقة الخاصة بك لقلي الطعام بغمره في الزيت أو الدهون السائلة. علمًا بأن الجهاز ليس مناسبًا للقلي العميق للطعام باستخدام الدهون الصلبة. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

السعة القصوى للجهاز هي 3 لترات. أقصى كمية لرقائق البطاطس الطازجة هي 900 جرام. أقصى كمية لرقائق البطاطس المجمدة هي 600 جرام.

1. قرص الترموستات
2. مؤشر الطاقة
3. مؤشر درجة الحرارة
4. زر إعادة الضبط
5. وحدة التحكم الإلكتروني
6. مقلاة غير ثابتة
7. مرشح الأمان
8. مصفاة
9. مقبض المصفاة
10. الغطاء

الاستخدام الأولي

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.

• قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".
• قم بتنظيف الملحقات. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".

التجميع والتركيب

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التجميع، افصل قابس التيار الكهربائي دومًا عن مقبس الحائط.

يوجد بالمقلاة العميقة "منطقة باردة" في أسفل الجهاز. و"المنطقة الباردة" هي المنطقة التي تغوص فيها رقائق الطعام الأكبر وتحافظ فيها درجة الحرارة الأقل على هذه الرقائق من الاحتراق بالزيت أو الدهون السائلة. تتمتع المقلاة العميقة المزودة "بالمنطقة الباردة" بعدة مزايا، لكنها تتطلب أيضاً انتباهاً خاصاً. المقلاة العميقة المزودة "بالمنطقة الباردة" حساسة للماء لأن عنصر التسخين ينغمس في الزيت أو الدهون السائلة. ويمكن أن يلامس الماء الزيت أو الدهون السائلة بسبب عدة أسباب:

- معظم الأطعمة، خصوصا البطاطس، تحتوي بطبيعتها على الماء.
- تكثف البخار الساخن.
- جزيئات الثلج في الأطعمة المجمدة.
- غسل الطعام وعدم تجفيفه تمامًا قبل الاستخدام.
- عدم تجفيف المقلاة غير الثابتة تمامًا بعد التنظيف.
- استخدام نوع خاطئ من الزيت أو الدهون السائلة.

إذا لمس الماء الزيت أو الدهون السائلة، فقد تبدأ المادة في التناثر أو الفوران أو تتدفق بإفراط. لاستخدام المقلاة العميقة الاستخدام الأمثل، طورت شركة Princess مرشح أمان خاص والذي يقلل من درجة حرارة "المنطقة الباردة" أكثر ويوزع جزيئات الماء بفعالية أكبر. كما يمنع مرشح الأمان المادة من التناثر أو الفوران أو التدفق.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:

- قم بتغيير الزيت أو الدهون السائلة بشكل منتظم.
- قم بتنظيف مرشح الأمان بشكل منتظم. تأكد من أن الفتحات الموجودة في مرشح الأمان غير مسدودة.

• ضع المقلاة غير الثابتة (6) في الطنجرة.
• ضع مرشح الأمان (7) في الجزء السفلي من المقلاة غير الثابتة.(6).

PRINCESS®

PRINCESS®